



## Marinierte Möhren

### Zutaten:

*500 g Möhren, ½ TL Salz, 3 Zehen Knoblauch, 3 EL Balsamico, Chiliflocken, 5 EL Olivenöl, 1 TL frischer Oregano*

Die vorbereiteten Möhren im ganzen bissfest kochen. Abtropfen lassen und in ca. 5 cm lange Spalten schneiden.

Eine Marinade aus Balsamico, Salz, Chiliflocken, Olivenöl, gepresstem Knoblauch und fein gehacktem Oregano herstellen. Die Möhren mit der Marinade gut vermischen und einen Tag ziehen lassen.

### Tip:

Ideal als Antipasta oder Grillbeilage.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

### **Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

#### **Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

#### **Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

#### **Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

#### **Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten