

A top-down view of a white rectangular plate filled with spiralized beets and carrots. The beets are a deep purple color, and the carrots are bright orange. They are mixed together and coated with a dark red dressing. The plate is set on a dark wooden surface. A dotted white border frames the plate.

Barilotto

RÜEBLISALAT

RÜEBLISALAT



Zutaten Dressing

- 3 EL Barilotto's Karotten-Orangen Balsamessig
- 2 EL Barilotto's Olivenöl Orange
- 2 EL Ingwer-Karotten Dip
- 1 EL Barilotto's Orangen-Senf
Zwiebeln fein gehackt
Salz
Andaliman Pfeffer

Zutaten Salat

Zweierlei Karotten

Alles fürs Salatdressing zusammen in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten mit dem Sparschäler in lange Fäden rüsten. Zur Salatsauce geben und mischen.

„Ä guete Gnuss“ wünscht
das Barilotto-Team