

*Rezept der Woche*

*Marinierte Karotten  
als Beilage*



200 g Karotten	waschen und im Ganzen bissfest kochen. Abtropfen lassen und in Spalten schneiden.
1 Knoblauch-Zehe	fein hacken und zusammen mit
2 EL Balsamico 1 Prise Salz 1 Messerspitze Cayennepfeffer 2 EL Olivenöl ½ TL Oregano	vermengen und die Karotten darin einlegen. Einen Tag durchziehen lassen und als Beilage servieren. Fertig!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)