



## Karotten-Kürbis-Salat

### Zubereitung

1. Karotten, gelbe Rüben und Kürbis schälen und in längliche, dünne Streifen schneiden. Gemüsestreifen in einer Schüssel salzen, pfeffern und mit 5 EL BONA Zitrone und dem Saft von 2 Limetten marinieren.
2. Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, entkernen und blättrig schneiden. Frühlingszwiebel und Äpfel zum Gemüse geben und mit getrockneten Cranberries und Himbeeren vorsichtig vermengen.

**Tipp:** Dieser Salat kommt ohne zusätzlichen Zucker aus, da Apfel, Himbeeren und die getrockneten Cranberries dem Salat die benötigte Süße geben.

### Zutaten

1 Stange Frühlingszwiebel

Karotten

Gelbe Rüben

Kürbis (z.B. Muskatkürbis, Butternuss)

1 Apfel

2 Limetten

Himbeeren

Cranberries (getrocknet)

BONA Zitrone

Salz, Pfeffer