



Die Wohnung meiner Grosseltern in der Schweiz war sehr klein, alt und befand sich im Dachstock eines Bauernhauses. Es hatte eine munzige Küche, ein kleines Bad und zwei Zimmer. Grösser als die Wohnung war der dazu gemietete Garten, wo meine Grosseltern viel wunderbares Gemüse pflanzten und ernteten. Ich erinnere mich an die süssen Karotten, die um Welten besser waren als die aus dem Supermarkt! Aus diesen Karotten bereitete Grossmutter einen Salat für meinen an Diabetes erkrankten Grossvater vor. Meistens stand ein gedeckter Teller mit dem Salat auf dem Küchentisch. Das ist eine der einzigen kulina-

rischen Erinnerungen an die Zeit meiner Grosseltern in der Schweiz.

Zutaten für 4 Personen:

400 gr Karotten
1 dl Weissweinessig
4 EL Olivenöl
½ Bund Petersilie
½ Zwiebel
Salz
Pfeffer

In einer Pfanne gerade so viel Wasser um die Karotten zu decken einfüllen und zusammen mit Weissweinessig zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Karotten schälen, in ca. 0,5cm dicke Schei-

ben schneiden, in das kochende Wasser geben und ca. 15-20 min darin kochen.

Genug Zeit um die Salatsauce mit Olivenöl, feingeschnittener Petersilie, kleingeschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer vor zu bereiten. Alle Zutaten einfach zusammen vermischen.

Wenn die Karotten weich sind, wird das Wasser abgeschüttet und die Karotten der Sauce beigegeben. Alles wird mit einem Deckel gedeckt. Wenn der Salat komplett ausgekühlt ist, wird erst alles untereinander gerührt und bei Zimmertemperatur serviert.