

# Möhren mit Feta-Käse

## Zutaten

1Kg Möhren  
3 Knoblauchzehen  
1 Bd. glatte Petersilie  
6 EL Olivenöl  
2 Stk. Zitronen  
50 g Mandelblättchen  
150 g Feta-Käse  
Prise Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Möhren waschen, in dicke Scheiben schneiden und gar dämpfen. 3 Knoblauchzehen pressen. Die glatte Petersilie hacken. Den Knoblauch und die glatte Petersilie mit 6 Esslöffeln Öl und dem Saft von der Zitrone vermischen. Die noch warmen Möhren in die Marinade geben. 150 g Feta-Käse grob zerbröckeln und unter die Möhren heben. Abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Wer möchte kann die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten und das ganze damit dekorieren.