

## Rezept Malzsalat

### Zutaten

- 20g Zwiebeln
- 100g Weizenmalz
- 50g Karamellmalz
- 50g Karottenwürfel
- 100g Tomatenwürfel
- Gemüsebrühe
- 30ml Öl
- 40ml Apfelessig
- Salz/Pfeffer/Zucker
- Gehakte Petersilie

### Zubereitung

1. Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen
2. Beide Sorten Malz und die Karottenwürfel dazugeben und etwa 2-3 Minuten mit anschwitzen
3. Die Gemüsebrühe hinzugeben, bis das Malz komplett bedeckt ist und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist
4. Anschließend das Öl und den Apfelessig beifügen, nochmal köcheln lassen bis sich eine Masse gebildet hat
5. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
6. Petersilie über das fertige Gericht streuen

Guten Appetit!