

Glasierte Möhren aus der Pfanne

Zutaten für 2 Portionen:

- Möhre (1 Bund)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Petersilie (gehackt)



Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

- 1. Schneide das Grün der Möhren ab, lass aber noch ca. 1 cm dran.
- 2. Schäle die Möhren. Erhitze die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne.
- 3. Warte, bis sich der Zucker aufgelöst hat und lege dann die Möhren in die Pfanne. Brate sie für ca. 10 Minuten an.
- 4. Lösche die Möhren anschließend mit der Gemüsebrühe ab. Lass die Möhren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das dauert ca. 10 Minuten.
- 5. Bestreue die karamellisierten Möhren mit frischer Petersilie.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.