

Rezept

# Glacierte Möhren

Ein Rezept von Glacierte Möhren, am 25.04.2024

## Zutaten

**600 g** Möhren

**50 g** Butter

2-3 Stengel Petersilie oder einige Blätter  
Basilikum oder Minze oder Schnittlauch

Salz

**1 TL** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren schälen, das Grün abschneiden. Möhren längs halbieren oder vierteln, wenn sie sehr dick sind. Dann nochmal quer in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

---

2. In eine Pfanne legen, knapp mit Wasser bedecken und leicht salzen. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Die Möhren sollen auf jeden Fall noch bissfest sein. Jetzt die Flüssigkeit aus der Pfanne vorsichtig abgießen bis auf einen kleinen Rest von 1-2 EL.

---

3. Die Butter in Stückchen unter die Möhren mischen, Zucker drüberstreuen. Bei schwacher Hitze noch 5 Minuten dünsten und die Möhren dabei oft wenden, damit sie eine schöne Glasur bekommen. Mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.