Rezept

Honigmöhren mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Honigmöhren mit Frühlingszwiebeln, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	junge Möhren
2 EL	Butter
1 EL	Honig
	Pfeffer
1 Bund	Frühlingszwiebeln
100 ml	Gemüsebrühe oder Weißwein
	Salz
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Möhren schaben oder schälen, größere Möhren der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Einen Teil vom knackigen Grün weglegen, den Rest in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Sind die Zwiebelstücke dick, zusätzlich einmal der Länge nach durchschneiden.

2. Butter in einem weiten Topf zerlassen. Möhren einrühren und andünsten. Mit Brühe oder Wein ablöschen, zudecken und etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Zwiebelstücke und Honig untermischen. Gemüse salzen und pfeffern und zugedeckt weitere 3-4 Minuten garen, bis es bissfest ist. Das Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Gemüse mit Zitronensaft und eventuell noch mehr Salz und Pfeffer abschmecken, Zwiebelringe aufstreuen.