Rezept

Möhren in Estragonsahne

Ein Rezept von Möhren in Estragonsahne, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Möhren
2 EL	Butter
125 g	Crème fraîche
	Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Zitronensaft
8	Stängel Estragon
	1/8 l Weißwein, Cidre oder Gemüsebrühe
	Salz
1 Prise	rosenscharfes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Eilige: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Möhren schälen, der Länge nach erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Streifen auf eine Länge von ungefähr 5 cm kürzen. Den Estragon abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

2. Die Butter zerlaufen lassen, Möhren einrühren und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten andünsten. Wein, Cidre oder Gemüsebrühe zugießen, den Deckel auflegen und die Möhren in etwa 5 Minuten bissfest garen.

3. Crème fraîche und Estragon zu den Möhren rühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft würzen. Gleich mit den frisch gekochten Nudeln mischen.