Rezept

Möhren in Marsalasauce

Ein Rezept von Möhren in Marsalasauce, am 29.04.2024

Zutaten

- **600 g** Möhren
- ⅛ l trockener Marsala
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1 TL** Zitronensaft
- **2 EL** Butter
- Salz
- ½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen, den oberen grünen Teil abschneiden. Möhren längs vierteln. Dann quer in ungefähr 4 cm lange Stücke schneiden.

2. Butter im Topf zerlaufen lassen, braun soll sie nicht werden. Möhren reinrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten. Fleißig umrühren.

3. Marsala dazuschütten, Möhren salzen und pfeffern. Deckel auflegen und Gemüse 12-15 Minuten garen, bis es bissfest ist.

4. In der Zeit schon mal die Petersilie waschen, trockenschütteln. Blättchen fein schneiden. Unter die Möhren mischen, Zitronensaft auch. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tisch stellen.