

Rezept

# Gedünstete Möhren mit Petersilie

Ein Rezept von Gedünstete Möhren mit Petersilie, am 18.04.2024

## Zutaten

**800 g** Möhren  
Salz  
**3 EL** Butter

**1/2 TL** Zucker  
**200 ml** Mineralwasser  
**1 Bund** Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN (als Beilage) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Junge Möhren gründlich waschen und in 3-4 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Dicke Möhren zuvor schälen.

---

3. Die Möhren in einen flachen Topf geben, den sie zur Hälfte ausfüllen. Mit Zucker und 1 kräftigen Prise Salz würzen. Mit dem Mineralwasser knapp bedecken.

---

4. 2 EL Butter dazugeben, zugedeckt aufkochen. Bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8 Min. bissfest dünsten. Inzwischen Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken.

---

5. Das Wasser im Topf soll fast vollständig verdunstet sein. Falls mehr als ein Rest im Topf ist, bei starker Hitze ohne Deckel noch etwas einkochen.

---

6. Die restliche Butter und die Petersilie unterrühren, sodass die Möhren schön glänzend glasiert sind.