

Rezept

Honig-glasierte Möhrchen

Ein Rezept von Honig-glasierte Möhrchen, am 19.04.2024

Zutaten

800 g junge Bundmöhren	1 Bio-Zitrone
4 Stiele Dill	1 EL Rapsöl
2 EL Butter	1 ½ EL Akazienhonig
100 ml Gemüsebrühe	Vanillesalz
scharzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 140 kcal, 9 g F, 2 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Möhren schälen, putzen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwa 1 TL Schale abreiben. Dill abbrausen und trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und hacken. Öl und Butter erhitzen, bis es schäumt. Möhren unter Rühren 3 Min. anbraten. Honig zugeben und weitere 2 Min. unter ständigem Wenden braten. Gemüsebrühe löffelweise zugeben, jeweils so lange weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nach 10-12 Min. sollten die Möhren leicht gebräunt und gar sein. Mit Vanillesalz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Schale würzen, mit Dill bestreuen.