

Rezept

# Möhren in Estragonsahne

Ein Rezept von Möhren in Estragonsahne, am 09.06.2026

## Zutaten

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

## 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.