

Rezept

# Möhren in MarsalasaUCE

Ein Rezept von Möhren in MarsalasaUCE, am 18.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> Möhren	<b>2 EL</b> Butter
1/8 l trockener Marsala	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1/2 Bund Petersilie
<b>1 TL</b> Zitronensaft	

## 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.