

Rezept

Rucola-Honig-Möhren mit Marsala

Ein Rezept von Rucola-Honig-Möhren mit Marsala, am 11.06.2026

Zutaten

400 g Möhren	1 große rote Zwiebel
1 Bund Rucola	4 EL Olivenöl
50 ml Marsala oder Vin Santo	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	2 TL Zitronensaft
1 TL Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in dickere Streifen schneiden. Rucola waschen, trockenschütteln und grob hacken.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Möhren und Zwiebel darin andünsten. Mit dem Marsala aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 8 Min. bissfest dünsten. Rucola untermischen und zusammenfallen lassen. Möhren mit Zitronensaft und Honig abschmecken.