



- Rezept der Woche -

MÖHREN MIT HONIG UND PETERSILIE

Zutaten für 2 Personen

- 350 g Möhren
- 1 TL Butter
- Salz
- 1 TL Honig
- Petersilie nach Geschmack

Zubereitung

- Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Je dünner die Möhrenscheiben geschnitten werden, desto schneller sind sie gar
- Butter in einem Topf zerlassen, Möhren hinzugeben und kurz unter Wenden andünsten
- Mit Salz und Honig würzen, ca. 50 ml Wasser angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten leicht köcheln. Gelegentlich umrühren. Wenn das Wasser komplett verdampft ist, ein wenig Wasser nachgießen. Das Möhrengemüse ist gar, wenn beim Einstechen mit einem Messer noch leichter Widerstand zu spüren ist.
- Währenddessen Petersilie unter fließendem Wasser waschen, trocken schütteln, Blättchen von den groben Stielen zupfen und fein hacken
- Die gehackte Petersilie unterheben und abschmecken

Guten Appetit!