

Glasierte Möhren

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Möhren
- Salz
- 2 EL + 4 EL Butter
- 1 TL Zucker
- ½ - 1 EL „rische's Kräutergarten“

Zubereitung:

- Möhren schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einen Topf geben.
- 1 Prise Salz, 2 EL Butter und 200 ml Wasser hinzugeben.
- 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und die Möhren bissfest gegart sind.
- Hitze reduzieren und die restlichen 4 EL Butter zugeben.
- Möhren mit Zucker bestreuen und 2-3 Minuten karamellisieren lassen.
- Mit „rische's Kräutergarten“ und Salz abschmecken.