



Glasierte Möhren

Zutaten:

- 500 g junge Möhren
- 20 g Butter
- 100 g Gemüsebrühe
- Salz, Zucker
- Thymian

Zubereitung

Die Möhren putzen und schälen, sodass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt.

Dann die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin anschwitzen und Wenden. Dann die Gemüsebrühe hinzugeben.

Bei geringer Hitze in einer Pfanne kochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und das Gemüse glänzt. Dann servieren und genießen.



Im Holzbackofen:
Bei 320° C - 380° C
Backzeit: 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 250° C
Backzeit: 10 Minuten