

Glasierte Karotten

Die glasierten Karotten sind eine feine Beilage zu unzähligen Speisen. Das Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| | |
|----------------------------------|--|
| 500 g | Karotten |
| 30 g | Butter |
| 3 EL | Wasser |
| 2 EL | Pinienkerne |
| 3 TL | Honig |
| 2 EL | frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schittlauch, etc.) |
| Salz und Pfeffer | |

Zubereitung

1. Die **glasierten Karotten** sind eine köstliche und feine Beilage. Die Karotten schälen und die Enden abschneiden, wenn nötig der Länge nach halbieren. Pinienkerne grob zerhacken.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Karotten mit Wasser bei geringer Hitze zugedeckt zirka 8 Minuten dünsten lassen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit den Honig hinzugeben und die Karotten schwenken. Die Pinienkerne und frisch gehackten Kräuter untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Tipp