

Glasierte Sommermöhren mit Petersilie

(Biokisten Basis, Storbasis, Kuk, Lille, Kedelig, Single, Mix, Stormix)

Zubehör zu 2-4 Personen, Zubereitung 10-15 Minuten.

½ Zitrone

½ Teelöffel Zucker

100 ml Wasser

1 Esslöffel Butter

Salz

1 Bund Möhren

½ Bund Petersilie

Olivenöl

50 Gramm geröstete Mandeln

Reibe die Zitronenschale. Rühre die Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker zusammen. Gebe Butter, Salz und Wasser in eine tiefe Pfanne. Füge die Möhren dazu und dämpfe sie einige Minuten.

Wende die Möhren mit Petersilie und schmecke mit Salz ab. Anrichten mit einer Prise Mandeln.

* Rezept von Firma Aarstiderne , Dänemark