

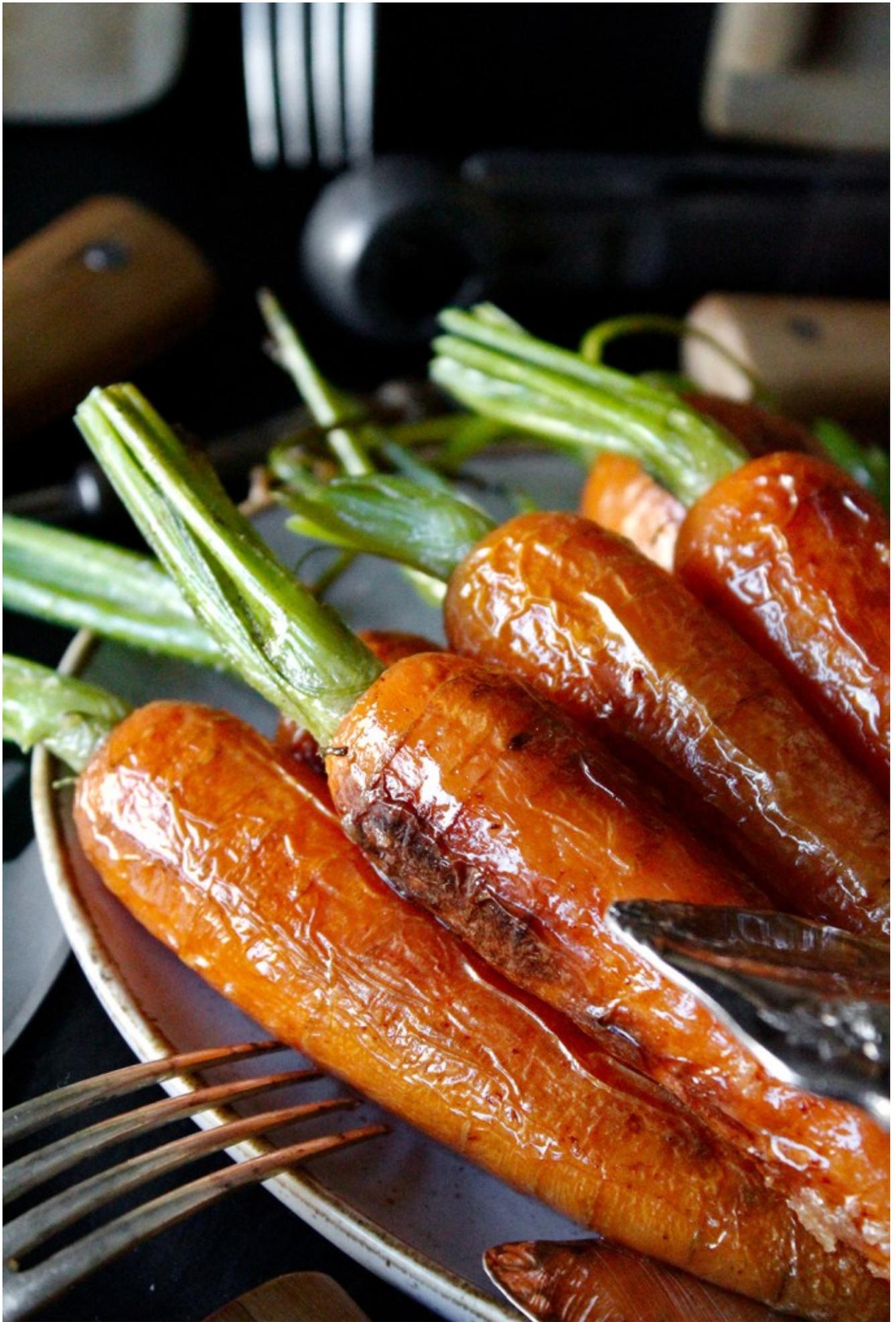
Karamellisierte Möhrchen

Zarte Möhrchen, leicht karamellisiert und himmlisch weich. Diese Karotten sind die vielleicht beste Beilage aller Zeiten. Wenn du sie im Ganzen garst, wirken sie unglaublich edel. Und ein wenig Puderzucker sorgt für feinen Glanz. Wir servieren sie gerne zu besonderen Festmahlen, aber so schnell und einfach, wie sie gemacht sind, sollten wir sie wahrscheinlich öfter genießen.



Karamellierte Möhrchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Bund Möhren mit Grün | 25 Gramm Butter | 1 Esslöffel Öl | 1 Esslöffel Puderzucker | 0,5 Teelöffel Salz



Karamellisierte Möhrchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Möhrengrün kürzen, Möhren waschen und je nach dicke acht bis zehn Minuten vorkochen. 2. Möhren kurz abtropfen lassen, währenddessen Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. 3. Möhren von allen Seiten anbraten, dann mit gesiebtem Puderzucker und Salz bestreuen. 4. Sobald der Zucker geschmolzen ist, können die Möhrchen serviert werden.

Hierzu passen hervorragend: [Dunkle Sauce mit Rotwein](#) und [Kartoffel-Klöße](#). Jetzt noch mehr [Rezepte mit Möhren](#) und weitere [Gourmet-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 122 Kalorien | 7,6 Gramm Fett | 10,5 Gramm Kohlenhydrate | 1,1 Gramm Eiweiß