

Glasierte Karotten

4-Personen

Zutaten:

600 - Karotten
50 - gr Butter
1 - Prise Zucker
3 - dl Wasser
etwas - Salz

Zubereitung:

Die Karotten schälen, tournieren oder in kleine Stäbchen schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Karotten und Zucker begeben und darin etwas andünsten.

Mit Flüssigkeit knapp bedecken, würzen und zugedeckt knapp weichgaren.

Den Deckel entfernen und die Flüssigkeit sirupartig einkochen und das Gemüse durch Bewegung der Pfanne überglänzen.