

heute gibt es...

## Balsamicomöhren



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 500g Urkarotten
- 50g Butter
- 1 EL Zucker
- 50ml dunkler Balsamicoessig
- etwas frische Petersilie
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Urkarotten schälen, in Scheiben schneiden und sobald das Wasser kocht für 5 Minuten darin blanchieren.
3. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
4. Die blanchierten Karotten abtropfen, zur Butter hinzugeben und kurz darin schwenken.
5. Nun den Zucker unterrühren und alles mit dem Balsamicoessig ablöschen.
6. Die gehackte Petersilie hinzugeben, salzen und pfeffern, die Pfanne mit einem Deckel schließen und die Möhren bei geringer Hitze für 10 Minuten ziehen lassen.
7. Zum Schluss probieren und falls notwendig nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm bis lauwarm servieren.