Karotten Gemüse aus dem Backofen

Zutaten
4 - 6 mittelgroße Karotten oder nach Bedarf
50ml kräftige Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1TL Honig (optional)
Einen Bund Petersilie ohne grobe Stiele
20g Butter
Salz und Pfeffer

So funktioniert es!
Karotten schälen, der länge nach halbieren und vierteln
Die Karotten Stick 2 – 3x durchschneiden.
Zwiebel schälen und grob würfeln
Knoblauch schälen und fein hacken
Die Brühe, mit Pfeffer aus der Mühle würzen
Gemüse und die Brühe in den kleinen Zaubermeister geben.
Einen TL Honig dazu geben und je nach Geschmack noch etwas Salz
Die Butter in Flocken auf das Gemüse geben.
Die Lily mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220C O/U
20 – 25 Minuten garen.
Nach ca. 15 – 20 Minuten die fein gehackte Petersilie zu den Karotten geben und unterrühren.

MeinTipp:
Das Gemüse im kleinen Zaubermeister kann zB zum Schweine- oder Rinderbraten der im Ofenmeister gemacht wird dazu gestellt werden.
Die Menge der Brühe muss nicht erhöht werden, wenn mehr Karotten gegart werden.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481