Glasierte Möhren aus der Pfanne

Zutaten für 2 Portionen

- Möhre (1 Bund)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Grün der Möhren ab, lass aber noch ca. 1 cm dran.

2. Schäle die Möhren. Erhitze die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne.

3. Warte, bis sich der Zucker aufgelöst hat und lege dann die Möhren in die Pfanne. Brate sie für ca. 10 Minuten an.

4. Lösche die Möhren anschließend mit der Gemüsebrühe ab. Lass die Möhren so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das dauert ca. 10 Minuten.

5. Bestreue die karamellisierten Möhren mit frischer Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.