

## 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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

