Rezepte-und-Tipps.com

Rezept für Möhrengemüse mit Butter

Leider haben wir für dieses Rezept noch kein Foto! - Symbolbild: © M.studio - stock.adobe.com

Rezeptinfos

VORBEREITUNGSZEIT	KOCHZEIT	GESAMTZEIT	PORTIONEN
20 Min.	**10 Min.**	**30 Min.**	**4**

GERICHT	SCHWIERIGKEIT	PREIS
Beilage	**einfach**	**preiswert**

Zutaten für das Möhrengemüse mit Butter

8–9	mittelgroße Möhren	2 EL	Olivenöl
200 ml	Wasser	2 EL	Zucker
4 EL	Butter		Petersilie

Zubereitung des Möhrengemüse mit Butter

1. Waschen und schälen Sie die Möhren und schneiden sie in ca. 0,5 cm dicke Scheiben. Etwas Petersilie waschen und fein hacken.

2. Erhitzen Sie nun das Olivenöl in einem Topf, geben die Möhren dazu und braten diese kurz an. Das Wasser aufgießen, den Deckel auf den Topf legen und die Möhren bei mittlerer Hitze ca. 8–10 Minuten garen. Sie sollten dann bissfest sein.

3. Gießen Sie dann das Wasser ab und vermengen das Möhrengemüse mit der Butter und dem Zucker. Einige Minuten ziehen lassen und dann mit der Petersilie bestreut servieren. *Guten Appetit!*

Tipps für das Rezept

Tipps für das Rezept

Sie sollten für das Rezept nur frische Möhren verwenden. Im Frühjahr am besten Bundmöhren und im Rest des Jahres Lagermöhren. Wichtig ist, dass das **Gemüse** noch knackig ist.

Wenn Sie Butter nicht mögen oder keine im Haus haben, können Sie auch Margarine verwenden.

Das Rezept im Internet: https://www.rezepte-und-tipps.com/kochrezepte/gemuese-rezepte/moehrengemuese/moehrengemuese-butter.html