

Für die Karotten:

Karotten schälen. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Karotten dazugeben und etwa 5-7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Honig dazugeben, sodass die Karotten gleichmäßig mit der Butter-Honig-Mischung überzogen sind. Sternanis und Vanilleschote dazugeben. Hitze reduzieren und die Karotten weiterkochen, bis sie weich sind und der Honig leicht karamellisiert ist. Dies dauert etwa 5-10 Minuten.

Gelegentlich umrühren, damit die Karotten nicht anbrennen. Mit Salz, Pfeffer und Piment de Espelette abschmecken.

Für das Pesto:

Karottengrün gut waschen und grob hacken. Parmesan grob reiben.

Knoblauch abziehen. Karottengrün, Nüsse, Parmesan und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben.

Während des Mixens langsam das Olivenöl hinzufügen, bis das Pesto eine glatte Konsistenz erreicht. Wenn es zu dick ist, etwas mehr Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne Zwiebelringe mit Butter braten und auf die Maultaschen geben.

Svetozar Savi am 26. November 2024