

Süße Karotten

Für 2 Personen:

300 g kleine Zuckermöhren 1 EL Butter 1 TL Puderzucker

Marinade:

1 Glas frischer Orangensaft 1 TL gehackter Ingwer $\frac{1}{4}$ TL Garam Masala
2 Msp. Currypulver Salz 1 EL Honig

Möhren putzen, etwas Grün stehen lassen. Die Möhren je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Möhrchen von allen Seiten anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Zutaten für die Marinade in einen Topf geben, aufkochen, die Hitzezufuhr reduzieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marinade über die Möhren gießen, dann mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen 20 Minuten garen und dabei schön karamellisieren lassen. Die Flüssigkeit sollte noch mal ordentlich reduziert werden, ggf. ein paar Minuten länger im Ofen lassen.

Christian Henze am 01. Juni 2018