

# Karotten

## Für 4 Personen

8 Babykarotten	400 ml Karottensaft	200 ml Orangensaft
1 Knoblauchzehe	Butter, kalt	Safran

Die Karotten putzen und in einer Pfanne kurz schmoren lassen. Mit Karotten- und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Den Knoblauch kurz in der Soße ziehen lassen. Etwas kalte Butter und eine Prise Safran in die Soße geben.

Lea Linster am 28. Januar 2011