



Tillman's Rezept-Tipp

Glasierte Möhren

Zutaten: Die Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Den Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten: 500 g Möhre(n), 20 g Butter, 10 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 ml Fond (Gemüsefond)

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de