



Senf-Karottengemüse mit Petersilienkartoffeln

Zubereitung

Die Karotten schälen, waschen und in ca 5 cm lang stifteln . In einen Topf etwas Bona Olivenöl heiß werden lassen, die Butter dazu und die Karotten mit den Zucker darin etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Wasser/ Suppe angießen, salzen und kurz dünsten lassen.

Anschließend die Karotten rausnehmen, in die Flüssigkeit den Schlagobers geben und einmal aufkochen lassen. Den Senf dazu, gut durchrühren und kurz köcheln lassen, bis die Soße schön sämig ist.

Die Karotten wieder dazugeben, Kräuter dazu, nach eigenem Gusto abschmecken und mit den Petersilienkartoffeln servieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

- 0,5 kg Karotten
- 1 - 2 EL süß - scharfen Senf (Biersenf)
- Zucker nach Geschmack
- eine gute Prise Salz
- Bona Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 Schuss Schlagobers
- 2 EL frische Kräuter nach Wahl