

KARAMELLISIERTE BUNTE MÖHREN



Zutaten:

250 g Möhren

30 g vegane Margarine

1 Prise Salz

15 g Zucker

150 ml Wasser oder Gemüsebrühe

Wenn die Möhren nicht allzu groß sind, können sie im Ganzen karamellisiert werden, ansonsten in Scheiben oder Stifte schneiden.

Margarine, Salz und den Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Möhren hinzugeben und für ein paar Minuten kurz in der Flüssigkeit anrösten lassen. Häufig wenden.

Gemüsebrühe hinzufügen und die Möhren für 15 bis 20 Minuten darin köcheln lassen. Die Flüssigkeit wird mit der Zeit fester und zähflüssiger.

Wenn sie gänzlich verschwunden ist und die Möhren nur noch von einem Glanz überzogen sind, sind sie fertig.