

## 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.*