

Beilagen

Rucola - Honig - Möhren mit Marsala

Zutaten:

- 400 g Möhren
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Bund Rucola
- 4 EL Olivenöl
- 75 ml Marsala oder Vin Santo
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Zitronensaft 1 TL Honig

Zubereitung:

- Die Möhren schälen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in dickere Streifen schneiden. Rucola waschen, trockenschütteln und grob hacken.
- Das Öl in einem Topf erhitzen. Möhren und Zwiebel darin andünsten. Mit dem Marsala aufgießen und mit Salz und Pfefferwürzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 8 Min. bissfest dünsten. Rucola untermischen und zusammenfallen lassen. Möhren mit Zitronensaft und Honig abschmecken.

Quelle: GU

Eindeutige ID: #1007

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 08:12