Glasierte Karotten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1500 gr Karotten, 400 ml Cola, 8 Jungzwiebeln, 1 Bund Schnittlauch, Zucker.

Die Vorbereitungen:

Gemüse putzen, waschen, Schnittlauch klein hacken und Jungzwiebeln (Frühlingszwiebeln) klein schneiden.Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln im Kochtopf goldbraun anbraten. Danach die Karotten dazu geben.2-3 Minuten warten und dann Zucker nach Belieben hinzufügen und caramelisieren. Anschließend mit Cola ablöschen und 12-15 min köcheln lassen bis die Cola zu 90 % verdampft ist.Zwischendurch kurz umrühren.Den Schnittlauch hinzufügen.und that´s it!!TIP: Hervorragend schmeckt es auch mit einer Prise Cayennepfeffer.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de