

Mit MEGGLE Kräuter vegan Tube

Limo-Kräuter-Karotten



Zutaten für 4 Personen:

300 g Karotten
40 g MEGGLE Kräuter Tube vegan (oder
MEGGLE Kräuter-Butter)
100 ml Orangenlimo
Handvoll Basilikum
10 g Sesam
Prise Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.
Den Sesam in einer Pfanne anrösten, bis er goldgelb ist und beiseitestellen.

Basilikumblätter fein hacken und ebenfalls beiseitestellen.
In einer Pfanne vegane Kräuter-Creme aus der Tube oder Kräuter-Butter erhitzen und die Karotten darin 5 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt und aromatisiert sind.
Nach der Hälfte der Garzeit die Hälfte des Sesams dazugeben.

Die Limo zu den Karotten geben und alles etwa 5 – 10 Minuten dünsten (je nach gewünschtem Gargrad der Karotten).
Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist, die Karotten den gewünschten Biss haben und gut abgeschmeckt sind, die Pfanne vom Herd nehmen und die Karotten auf einem Teller anrichten.

Zum Schluss den restlichen Sesam und das Basilikum als Garnitur darüber streuen.

