

Rezept der Woche



Chilli-Karotten

ZUTATEN

- 1 Bund Karotten – vorzugsweise kleine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter oder Öl
- Chilliflocken je nach Geschmack
- Prise Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Karotten waschen und in der Länge halbieren. Die Knoblauchzehe fein würfeln oder durch eine Presse drücken.

Butter oder Öl in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Chilliflocken kurz andünsten. Nun die Karottenstifte dazugeben und bei mittlerer Hitze braten, bis die Karotten bissfest sind.

Passt super als Grillbeilage oder einfach mit Baguette und einem leckeren Salat.

Fertig!

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann