

# Glasierte Karotten aus dem Backofen



## Zutaten für 3-5 Personen:

6-10 Karotten mit Grün

1/2 Zitrone

2 EL Olivenöl

2 EL Honig

Salz

## Besondere Hilfsmittel:

backofengeeignete Auflaufform

1. Bei den Karotten das Grün nach etwa 15 mm abschneiden. Karotten dann schälen, längs halbieren und in eine geeignete Auflaufform einlegen, jeweils mit den Schnittseite nach unten.

2. Zitronensaft, Olivenöl, Honig und etwas Salz gut vermengen, am besten mit einem Milchaufschäumer. Die Karotten mehrmals mit einem Silikonpinsel mit der Marinade bestreichen.

3. Die Karotten bei 180° im Backofen ca. 30 min garen, dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen.

4. Zum Servieren etwas abkühlen lassen und optional mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

## Hinweise:

Wer die Karotten etwas weicher will blanchiert sie einige Minuten, trocknet sie gut ab und bestreicht sie anschließend.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Beilagen, Gemüse, Karotten, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023