

Kochen mit Klaus

Karamellisiertes Erbsen-Möhrengemüse

Zutaten: (Beilage für 4 Personen)

- 1 kg Karotten, 200-300 g TK-Erbsen, 80 g Butter, 2-3 EL Zucker,
- Salz, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Die Karotten schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden u. diese je nach Dicke der Karotten vierteln, achtern oder noch feiner spalten.



2. Die Butter in einem Topf oder einer größeren Pfanne zerlassen u. mit Zucker bestreuen. Verrühren u. karamellisieren lassen. Karotten zufügen, so lange darin wenden, bis sie gerade noch etwas knackig sind. Salzen, dann die Erbsen unterheben u. mitdünsten.



3. Gegen Ende Petersilie zufügen u. alles noch mal durchrühren.

Tipp des Chaoten:

Zu Fleischgerichten, wie Rouladen oder Hacksteaks reichen.

