

# JUNGE KAROTTEN MIT HONIG, ZITRONE, THYMIAN & OLIVENÖL

**Die beliebte Gemüsebeilage mit mediterranem Touch**

Zubereitungszeit: 5 min

Garzeit: ca. 10 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg junge Karotten
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- ca. 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Zitrone, Saft
- 3 - 4 Stängel Thymian
- 2 EL Honig von Honigmayr, z.B. Bio Selection Bio-Waldhonig mit Bio-Blütenhonig

Zubereitung:

Die Karotten waschen, schälen und putzen, dabei etwas Grün stehen lassen. In einer heißen Pfanne im Öl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Brühe mit dem Zitronensaft angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten mit Biss garen. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln, grob zupfen und über die Möhren streuen. Den Honigmayr Bio Selection Bio-Waldhonig mit Bio-Blütenhonig darüber träufeln und offen fertig garen. Dabei die Flüssigkeit einkochen lassen und die Karotten glasieren. Mit leichtem Biss fertig garen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und als Beilage servieren.

