PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Möhren in Basilikum-Sahne-Creme

4-5 mittelgrosse Möhren
ein ordentlicher Klacks Butter
5 EL trockener Weisswein
2 Teelöffel geriebener Ingwer
Saft einer halben Limone
100-150 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel süßsaure Sauce
3-4 Esslöffel Basilikum, grob gehackt

Die Möhren schälen und schräg in Scheiben schneiden.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Möhren mit dem Limonensaft, dem Ingwer und Salz und Pfeffer kurz aufkochen, mit dem Weisswein ablöschen und "al dente" garen.
Das dauert circa 6-7 Minuten.
In den letzten 2 Minuten die Sahne und die süßsaure Sauce hinzugeben und etwas einkochen lassen. Die Möhren sollen nur leicht mit Sahne bedeckt sein.
Die fertigen Möhren abkühlen und eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
Am nächsten Tag Zimmertemperatur annehmen lassen und das gehackte Basilikum hinzugeben.

Und dann kann's losgehen.

Guten Appetit!