

2

# Gebratene Möhren mit Raukegemüse



2

# Gebratene Möhren mit Raukegemüse

## Zutaten für 2 Portionen

1 Bund junge schlanke  
Möhren (ca. 500 g)  
2–3 EL Haselnussblättchen  
½ TL Fenchelsaat  
4 Bund Rauke  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
8 EL Olivenöl  
Salz  
abgeriebene  
Zitronenschale  
30 g Butter  
60–80 g frisch  
geriebener Parmesan

### Tipp

Caleo

Bimmerle Weißer

Burgunder SGJ

Mit feinem Fruchtbukett  
aus einem Mix von reifen  
Birnen-, Quitten-, Pfirsich-  
und Ananasdüften.  
0,75 l, 12,5 % Vol., 7,99 €,  
Literpreis: 10,65 €

**1** Möhren schälen und längs  
halbieren, mit Salz würzen. In  
einer Pfanne die Haselnussblättchen  
ohne Fett goldbraun rösten, leicht  
salzen und auf einen Teller geben.  
4 EL Öl in der Pfanne erhitzen,  
Möhren darin bei mittlerer Hitze  
acht Minuten braten, dabei hin und  
wieder wenden. Fenchelsaat leicht  
zerdrücken und zugeben, noch mal  
zwei Minuten braten.

**2** Rauke gründlich waschen  
und trocken schleudern.  
Schalotten pellen und fein würfeln.  
Knoblauch pellen und fein würfeln.  
4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen,  
Schalotten glasig dünsten, Rauke  
und Knoblauch zugeben und  
salzen. Rauke unter Rühren  
zusammenfallen lassen.  
Zitronenschale mit der Butter  
nterrühren, nochmals leicht salzen.

**3** Rauke mit den Möhren  
anrichten, mit Haselnüssen  
und frisch geriebenem Parmesan  
getoppt servieren.