

Gegrillte Möhren

Es wird immer wärmer, Zeit den Grill mal wieder anzuschmeißen:

Zutaten

12 Mittelgroße Möhren
3 EL zerlassene Butter
2 EL Honig oder Ahornsirup
2 TL fein abgeriebene Schale einer Bio- Orange
2 TL Balsamico-Essig
1/4 TL grobes Meersalz
2 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Möhren in Salzwasser ca. 8 Minuten blanchieren. Dann abgießen, in Eiswasser legen und gut abtropfen lassen. Die restlichen Zutaten (außer die Petersilie) in einer Schüssel vermengen und die Möhren damit glasieren. Die Möhren bei mittlerer Hitze, ca. 10 Minuten grillen und danach die restliche Glasur mit der gehackten Petersilie über die Möhren geben.

Guten Appetit wünscht euch Anja



#4WeekChallenge
Bleib zuhause, bleib fit!

