

Marinierte Möhren, Antipasto

271

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen:

Zutaten:

Rezept: 250 g zarte, junge Möhren schälen oder gründlich abbürsten und in Scheiben schneiden. Einen halben Teelöffel Instant-Brühe, einen halben Teelöffel Zucker, zwei Eßlöffel Weinessig und sechs Eßlöffel Wasser aufkochen. Die Möhren hineingeben und zugedeckt fünf Minuten dünsten. Im Sud erkalten lassen. Drei Eßlöffel Olivenöl daruntermischen und mit grob gehackter Petersilie bestreuen (pro Portion ca. 100 Kalorien).