



CHEFKOCH.DE

Anzeige



Möhrevorspeise marokkanisch

Die in Stücke geschnittenen Möhren in Öl und Wasser weich dünsten. Den durch die Presse gedrückten Knoblauch, Essig und Gewürze dazugeben. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Durchziehen lassen und kalt servieren.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Ruhezeit: ca. 2 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Möhre(n)
4 EL	Öl
5 EL	Wasser
2 Zehe/n	Knoblauch
2 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 Msp.	Kreuzkümmel
1 Msp.	Koriander
2 TL	Honig
2 EL	Petersilie, gehackt

Verfasser: kleine Hexe