

Marinierte Karotten



Zutaten für eine Schale:

400-500 g Karotten

Für den Sud:

125 ml Weißwein

250 ml Wasser

125 ml Weißweinessig

2 EL Salz

2 EL Zucker

4 geschälte und halbierte
Knoblauchzehen

2-3 Thymianzweige

3 Lorbeerblätter

Für die Garnitur:

Frisch gezipfte Basilikum-
blätter

1. Weißwein in einen Topf geben und zuerst ein wenig köcheln, damit sich der Alkohol verflüchtigt.

Dann die restlichen Zutaten für den Sud zugeben und etwas köcheln lassen.

2. Die Karotten schälen, längs halbieren und schräg schneiden bzw. schnitzen.

3. Die Karotten in den Sud geben, aufkochen und bissfest kochen, das dauert ca. 15 Minuten. Garprobe machen. Dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Die Karotten auf einer Vorspeisenplatte anrichten, nach dem Abkühlen mit

gezipften Basilikumblättern garnieren und mit etwas von dem Sud beträufeln.

Hinweise:

Auf einer größeren Vorspeisenplatte mit gebratenen Zucchini, weißen Bohnen und marinierten Paprika anrichten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Gemüse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 11.01.2023