



**Bundmöhren mit
Buttermandeln**

Bundmöhren mit Buttermandeln

4 Portionen

1 Bund Möhren

2 EL Butter

Zucker

Salz

Pfeffer

50 g Mandeln (gestiftelt)

Die Möhren putzen und ca. 4 cm Grün stehen lassen. In einem Topf 1 EL Butter

auslassen und die Möhren zugedeckt darin etwa 10 Min. dünsten. Ab und zu

umrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne die

restliche Butter schmelzen und die Mandeln darin rösten. Die gerösteten Mandeln

über die Möhren verteilen.

Pro Portion: 132 kcal / 553 kJ