



ZUTATEN:

Boden :

- 1 Bund Karotten
(am besten die jungen,
die sind süßer)
- 1-2 Stück Knollenknoblauch
oder 3-4 Zehen Knoblauch
- 2 EL Balsamico weiß
- 2-3 EL gutes Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- Frischer Rosmarin und Thymian

KNOBLAUCH KAROTTEN

aus dem Backofen



ZUBEREITUNG:

1. Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Schüssel geben.
2. Öl, Essig und Gewürze zu den Karotten geben.
3. Knoblauchzehen entweder pressen oder wenn man sie später nicht mitessen möchte nur halbieren und dazugeben,
4. Alles gut verrühren.
5. In eine feuerfeste Form geben, Rosmarin und Thymianzweige darüber verteilen
6. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30-40 Minuten backen.

