

Zutaten

500 g Möhren, am besten dünn und jung

eine Prise Zitronenpfeffer

25 g Margarine

einen Schuss Olivenöl

Salz

1 TL Rohrzucker

5 EL Marsala

frische Petersilie **Zubereitung**

Möhren in Scheiben schneiden und in Margarine und Olivenöl anschmoren. Dann den Zitronenpfeffer und Salz hinzufügen, den Rohrzucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit dem Marsala ablöschen, wenn die Möhren noch bissfest sind und noch 1 bis 2 Minuten einköcheln lassen. Dann mit viel frischer, gehackter Petersilie vermengen und noch warm servieren.