

Süß - saure Gewürzmöhren mit Kräutern und gratiniertem Ziegenkäse

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - schmackig, der pure Geschmack, einfach und schnell

Zutaten

- 750 g - 800 g gleichmäßig kleine Frühlingsmöhren, mit Grün), geschält, gewaschen
- 50 g Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 4 Tl Korianderkörner
- 2 Tl Senfkörner
- 50 ml Weißweinessig
- 3 El brauner Zucker
- Je 1 Bund Petersilie, Estragon und Kerbel
- 8 Ziegenkäsetaler à 20 g
- 8 Zweige Thymian
- 2 Tl Honig
- 1 Beet Kresse
- 1 El Olivenöl
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

250 ml Wasser mit dem Chili, Ingwer, Koriander, Senfkörnern, Essig, Zucker, 1/2 Tl Salz und den Kräutern im Ganzen aufkochen, etwas „ausziehen“ lassen. Die vorbereiteten Möhren, dazu geben,

Schritt2

ca. 12 - 15 min. abgedeckt köcheln lassen.

Schritt3

Die Ziegenkäsetaler nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen und mit Thymianblättchen bestreuen, mit dem Honig beträufeln.

Schritt4

3 - 4 min. unter den Grillschlangen gratinieren.

Schritt5

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit frischer Kresse belegt und Olivenöl beträufelt servieren.

Schritt8

Dazu schmeckt ein „buttriger“ Kartoffelstampf

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** honig, ingwer, kräuter, Weißweinessig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)255
- Fett (g)15
- KH (g)20
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suess-saure-gewuerzmoehren-mit-kraeutern-und-gratiniertem-ziegenkaese/>