

Geröstete Möhren mit Miso-Senf-Glasur

Geröstete, frische Möhren mit einer aromatischen Marinade aus süßem und mittelscharfen Senf, Knoblauch und Misopaste, die einfach fast schon zu gut zu den übrigen Aromen passt.



Vorbereitungszeit	Zubereitungszeit	Gesamtzeit
10 Min.	30 Min.	40 Min.

Gericht: Side Dish Küche: Deutsch, French Servings: 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Karotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 EL Löwensenf Süß Würzig
- 1/2 EL Löwensenf Medium Pikant
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL dunkle Misopaste
- 1/4 TL Orangenzesten von einer Bio-Orange
- 1 EL Orangensaft
- 1/2 TL Meersalz grob

Anleitungen

1. Karotten gut waschen, Grün nicht zu großzügig abschneiden. Karotten rundum leicht mit einem Messer leicht anpiksen, damit die Marinade einziehen kann.
2. Knoblauch pressen, mit den übrigen Zutaten außer dem Salz zu einer Marinade verrühren. Karotten mit der Hälfte der Marinade einreiben und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, 30 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
4. Karotten mit der übrigen Marinade vermengen, mit Salz bestreuen und servieren.