

Geschmorte Möhren mit Vanille und Frischkäse-Creme

Zutaten für die Möhren (für 4 Personen):

- 2 Bund (mit Grün) Möhren
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Schote Vanille
- 1,5 EL Butter

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Möhren waschen und gründlich reinigen, etwa mit einer Bürste. Grün entfernen, dabei etwas vom Blätteransatz stehen lassen. Auf ein Backblech geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen. 25 Minuten im Ofen garen. In der Zwischenzeit die Frischkäse-Creme und die Parmesan-Cracker zubereiten.

Möhren aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Die Cracker backen.

Vanille-Schote auskratzen. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Möhren und Vanillemark hineingeben und alles schön glasig schwenken, sodass sich die Vanillebutter um die Möhren legt.

Zutaten für die Creme:

- 500 g Frischkäse
- 2 Bio-Orangen
- Salz
- Pfeffer

Saft der Orangen auspressen und etwas Schale fein abreiben. Frischkäse mit dem Orangensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer glatt rühren.

Zutaten für die Parmesan-Cracker:

- 250 g Parmesan
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Rosa Beeren

Parmesan reiben. Pfefferkörner und Rosa Beeren in einen Mörser geben und zerstoßen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan in kleinen Portionen darauf geben und daraus jeweils Kreise von etwa 10 cm Durchmesser formen. Darauf etwas Pfeffermischung streuen. 4-5 Minuten im Ofen knusprig backen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 05.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen