



Möhrenkrokant - scharf



Zutaten eine Portion

60 g sehr klein geschnittene Möhrenwürfelchen
30 g Zucker
1 TL Butter
2 EL Wasser
1 TL Cayennepfeffer oder Chilipulver
eventuell 1 TL Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Butter mit Zucker und Wasser unter Rühren in der Pfanne erhitzen, wenn alles geschmolzen ist die Möhren und die Gewürze zugeben und unter ständigem Rühren 5-10 Minuten garen. Dann die Masse zum Abkühlen auf einem Teller oder Backpapier ausbreiten.

Sehr lecker. Wer Chilischokolade mag, dem dürfte auch der scharfe Möhrenkrokant schmecken. Zum Verzieren von Kuchen oder auch einfach zum Naschen.

(Nach einer Idee aus dem Kochlabor von www.herrgruenkocht.de)