



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 288

Glasiertes Safranbutter-Gemüse



5 Minuten



10 Minuten



15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

2-3 Karotten, in Stücke

geschnitten

1 Zucchini, in Stücke geschnitten



½ Dose Safranbutter-Gewürz

50 g Butter

1 Schalotte, fein gewürfelt



50 ml Gemüsebrühe

1 Schuss trockener Weißwein



Salz nach Geschmack

1 Prise Zucker



½ TL weißer Pfeffer

Petersilie zum Garnieren

Rezept

Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen lassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Karotten hinzufügen und 3 Minuten mitbraten. Eine Prise Zucker über die Karotten streuen und kurz karamellisieren lassen. Zucchini zu den Karotten geben. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und das Safranbutter-Gewürz unterrühren. Den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze ca. 5–7 Minuten garen, das Gemüse sollte aber noch bissfest sein. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit bei starker Hitze ca. 1 Minute lang etwas einkochen lassen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die restliche kalte Butter in kleinen Stücken unter das Gemüse schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garniert genießen.

Guten Appetit!