

## Rotwein-Balsamico Karotten mit Akazienhonig

Karotten schälen in Scheiben schneiden,  
in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten

Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen  
nochmals mit Rotwein ablöschen und reduzieren

Balsamico-Crema und einem Teelöffel Akazienhonig abschmecken  
Mindestens 1 Tag im Sud ziehen lassen, dazu einen Zweig Basilikum legen

Kurz vor dem Vernaschen mit grobem Meersalz bestreuen

Aus Anke's Versuchsküche  
Juni 2010