

## Karamellisiertes Wurzelgemüse

500 g Möhren und 500 g Pastinaken	schälen, der Länge nach halbieren und schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2 Zehen Knoblauch	schälen.
1 Stück Ingwer (walnussgroß)	schälen und fein reiben.
50 g Nüsse (z.B. Mandeln, Cashew)	grob hacken.
2 EL Butter oder Margarine	in einer großen Pfanne mit hohem Rand zerlassen. Möhren, Pastinaken und Nüsse darin ca. 10 min unter Rühren anbraten. Knoblauch dazu pressen, Ingwer zufügen und kurz mit anbraten.
2-3 EL flüssigen Honig	zugeben und alles unter Rühren leicht karamellisieren. Fertig!

Vielen Dank an Liliane, von der wir dieses tolle Rezept kennen!