

Geröstete Karotten mit Ziegenkäse

30—40 Min

Zubereitung

1. Zuerst Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Karotten schälen und gegebenenfalls halbieren. Dann in das Wasser geben und fünf Minuten lang kochen lassen. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.
2. Nun den Ofen auf 190°C vorheizen. Öl, Essig und Gewürze in den Behälter mit den Karotten geben und gut vermischen. In den Ofen schieben und 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit Käse bestreuen und für fünf Minuten weiterbacken.
3. Mit gehackten Pistazien bestreuen und als Vorspeise oder als Beilage servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Junge Karotten
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
50 g	Ziegenkäse
	Gehackte Pistazien zum Servieren
1 EL	Grill Gemüse