Möhren mit Kreuzkümmel & Honig-Zitronen-Dressing

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 40 Minuten	2-3 Personen

ZUTATEN

375 g	Karotten, in 2.5cm dicke, schräge Stücke geschnitten
	Olivenöl
1.5 EL	Kreuzkümmelsamen
1	Zitrone, ausgepresst
3 EL	flüssiger Honig
100 g	Ziegenweichkäse
1 Bund	Dill
	Schafskäse in kleinen Würfeln
	Schwarzkümmelsamen zum bestreuen
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen und ein Backbleck mit Backpapier auslegen.

Möhrenstücke auf dem Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Kreuzkümmelsamen darüberstreuen und die Karotten mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den Händen gut vermischen, so dass die Karotten vollständig mit Öl benetzt sind.

Die Karotten insgesamt für 35-40 Minuten in den Backofen, bis sie zart sind.

Inzwischen Zitronensaft und Honig verquirlen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Nach 25-30 Minuten die Karotten aus dem Ofen nehmen und mit dem Dressing beträufeln. Noch einmal 8-10 Minuten zurück in den Ofen, bis die Oberfläche der Karotten karamellisiert aussieht.

Die Karotten herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Den Ziegenkäse darüber bröseln. Vor dem Servieren mit Dill und Schwarzkümmel bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet