

Glasierte Ofen-Möhren mit Feta



Zutaten für 2 Personen

1 Bund Möhren
½ Zitrone
Einige Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup
75 g Feta
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zunächst den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Möhren schälen und das Grün fast bis zum Ende abschneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Zitrone auspressen.

Die Möhren in eine Auflaufform geben, Olivenöl und Honig miteinander verrühren, darüber geben und gut mit den Möhren vermengen.

Nun die Möhren für 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen und anschließend aus dem Ofen nehmen. Den Feta darüber zerbröseln, Thymian darüber streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Möhren nochmals für 10 Minuten backen, bis sie gar aber noch bissfest sind. Guten Appetit!