



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Honig Sriracha Karotten

Honig Sriracha Karotten

500 g kleine Karotten, längs halbiert

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

2 Esslöffel Lien Ying Sriracha Sauce

1 Teelöffel Lien Ying Premium Sojasauce

1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz & Pfeffer

Etwas Zitronensaft oder Limettensaft

frische Kräuter zum Garnieren

Honig Sriracha Karotten

1.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Karotten mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und 6–8 min. bei mittlerer Hitze ohne Wenden braten, bis sie goldbraun sind.

Karotten umdrehen, leicht salzen und weitere 5–7 min. braten, bis sie fast gar sind. Falls nötig, 2–3 EL Wasser in

die Pfanne geben und zugedeckt kurz dünsten, damit sie durchgaren.

Währenddessen Honig, Sriracha und Sojasauce verrühren. Knoblauch zu den Karotten geben, kurz mitbraten. Dann die Glasur hinzufügen und die Hitze reduzieren. 3-5 min. schwenken, bis die Karotten glänzen und leicht karamellisiert sind.

Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit Kräutern bestreuen und heiß servieren.