

65 Jahre Qualität
Seit
1934
Früheres von heimischen Hähnen

Metzgerei

A. Scherner



empfiehlt:

Rezept

Nr.: 10

Gebackene Speckmöhrrchen



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 550 Kalorien / 2310 Joule

Man benötigt für 2 Personen

350 g kleine Bundmöhren, 3/8 l Gemüsebrühe (instant), 2-3 Stiele Thymian, 50 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 6 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon: ca. 60 g), 30-40 g geriebener Gouda-Käse, 20 g Butter, 1 EL Röstzwiebeln, 1 Baguettebrötchen

Zubereitung

1. Möhren schälen, dabei von dem Grün ca. 1 cm stehenlassen. Möhren in der kochenden Brühe zugedeckt 8-10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Thymianblättchen von den Stielen streifen.
2. Möhren aus der Brühe heben und abkühlen lassen. Ca. 5 Eßlöffel Brühe, Crème fraîche und etwas Thymian verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Speckscheiben längs halbieren, um die Möhren wickeln. Möhren in eine ofenfeste Form legen. Mit Sauce übergießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E.-Herd 225°C/ Umluft: 200°C/Gas: Stufe 4) ca. 15 Minuten überbacken.
4. Butter, Röstzwiebeln und Rest Thymian verrühren. Baguettebrötchen in Scheiben schneiden und mit der Buttermischung bestreichen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit auf das Blech legen. Scheiben goldbraun rösten und mit den gebackenen Möhren servieren.

Guten Appetit!