

## SALBEI KAROTTEN



Diese leckeren Karotten sind die perfekte schnelle Beilage zu vielen Gerichten. Ihr könnt sie sowohl zu Fleisch, zum Grillen aber zum Beispiel auch kalt zum Salat servieren. Durch den Salbei bekommen sie einen besonders aromatischen Geschmack.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

---

## SALBEI KAROTTEN

Wasche den Salbei, zupfe die Blätter ab und trockne sie ab. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate den Salbei bei mittelhoher Hitze knusprig an. Schäle die Karotten bei Bedarf – Bio Karotten brauchen nicht geschält werden. Schneide sie leicht diagonal in 4-5 mm dünne Scheiben und brate sie im Salbei-Öl etwa 6-7 Minuten an. Würze sie mit Salz und Pfeffer. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

## SALBEI KAROTTEN:

- 1 Bund Salbei
- 50 g Olivenöl
- 500 g Karotten
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer