

Gewürz-Karotten mit Honig, Zitrone und Feta

Zutaten für etwa 4-6 Portionen:

800 g normale mittelgroße Karotten
2 El Olivenöl
1 bis 1 ½ El Gewürze, ganz oder grob gemörsert
z.B. Kreuzkümmelsamen, Koriander ...
Salz, Pfeffer
1 Zitrone (Saft)
2-3 El flüssigen Honig
100 g Feta (oder Ziegenfrischkäse)
1 Handvoll Dill
Schwarzkümmelsamen zum Bestreuen

Vorbereitung:

Karotten waschen, schälen und in 2,5 cm dicke schräge Stücke schneiden.

Karottenstücke mit Olivenöl und den Gewürzen vermischen – mit Salz und Pfeffer würzen – 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Karotten nochmals gut vermischen.
Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
3. Im heißen Backofen etwa 25 Minuten backen.
4. In einer Schüssel Zitronensaft und Honig verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat.
5. Karotten aus dem Backofen nehmen und mit der Zitronen-Honig-Mischung beträufeln.
6. Den Backofen auf Heißluft umschalten und Karotten noch einmal etwa 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche der Karotten karamellisiert.
7. Aus dem Backofen nehmen und auf einer Platte oder in einer Form anrichten.
Feta „darüberbröseln“.
Fein geschnittene Dill und Schwarzkümmel über das Gericht streuen.