



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## BUNTE KAROTTEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



### HAUPTZUTAT

Gemüse

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

4

### PRODUKTEMPFEHLUNG

Mini Cocotte oval

### ZUTATEN

- 500 g Möhren, bunt
- 1 TL Rosmarin, frisch gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Himbeeressig
- 120 g Ziegenfrischkäse (2 Taler)
- 1 TL Honig
- 1 TL Thymianblättchen

### ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C mit Umluft vorheizen  
Die Karotten gründlich waschen, schälen und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln. Anschließend in 10 cm lange Stifte schneiden.
- 2) Mit Salz, Rosmarin, Olivenöl und Himbeeressig mischen, auf die viel ovalen Mini Cocottes verteilen und zugedeckt für ca. 15-20 Minuten backen.
- 3) Den Ziegenfrischkäse zerbröckeln, mit den Thymianblättchen bestreuen und mit Honig beträufeln. Auf die Mini Cocottes verteilen und ca. 5 Minuten ohne Deckel weiter garen, sodass der Käse warm wird und etwas schmilzt.
- 4) Mit geröstetem Baguette oder Ciabatta servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)