

Wurzelpetersilie mit Thymian & Knoblauch

Zutaten: 600g Wurzelpetersilie – Thymian – 2-3 Knoblauchzehen – 2 EL Honig – Salz – 100-200ml Weißwein – Olivenöl - Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Wurzelpetersilie schälen, längs vierteln oder achteln und in mundgerechte Stifte schneiden
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wurzelpetersilie kräftig anbraten.
- Honig, Salz, Pfeffer, Thymian und Knoblauch dazugeben.
- Gut umrühren und etwas karamellisieren lassen.
- Mit Weißwein ablöschen und bei milder Hitze mit Deckel unter Rühren bissfest garen. Bei Bedarf noch etwas Weißwein zugeben, damit die Wurzeln nicht zu stark anbraten.
- Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, Honig, Thymian und etwas frischem Zitronensaft abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

