

Balsamico-Brennnessel-Karotten

- 500g Karotten in Scheiben schneiden und anbraten
- Nach 5 Minuten 1 Handvoll (über Nacht eingeweichte und anschliessend abgspülte) Walnüsse dazu geben
- Nach weiteren 5 Minuten 2 Handvoll Brennnesselblätter dazu geben
- 2-3 Minuten mitdünsten und dann mit etwa 4 EL Balsamico ablöschen
- Würzen mit 1 TL Paprika und etwas Salz/Pfeffer

