

KAROTTEN-SPIESSE



8	Stk	Karotten
6	EL	Olivenöl
3	EL	Kräuter (TK)
70	g	Parmesan (gerieben)

- 1 Backrohr auf höchste Grillfunktion schalten.
- 2 Karotten putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser kurz vorgaren.
- 3 Öl und Kräuter verrühren, die Karottenstücke hineingeben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- 4 Karotten auf Spieße stecken, in Parmesan wälzen und im Backrohr ca. 10 Minuten garen.