



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Bandnudeln von frischen Möhren

Zutaten:

6 Stück Mittelgroße Möhren

300 ml. frischer Orangensaft

Der Saft einer halben Limette

1/2 Kaffeelöffel Ingwerwurzel gerieben

100 g Butter, Salz, Zucker und Macis (Muskatblüte)



Zubereitung:

- Möhren schälen und mit dem Sparschäler lange Streifen herunter schälen.
- Butter im Topf schmelzen lassen, Möhrenbandnudeln leicht anschwitzen, würzen
- Mit Salz, Zucker, geriebenem Ingwer und etwas Limettensaft würzen
- Mit dem Orangensaft ablöschen, fünf Minuten leicht kochen lassen mit wenig Macisgewürz vollenden.