

Vadouvan-Butter mit Karotten und Labneh

Zutaten für 4 Personen:

455g junge runde
Karotten, Größe: klein-
medium, gewaschen aber
nicht geschält

3EL Joghurt

2EL [Olivenöl, extra vergine](#)

60g [Vadouvan](#)-Butter

120ml Karottenpüree

120ml Labneh (ähnlich
Frischkäse oder griech.
Joghurt)

[Salz](#)

Zum Servieren:

Koriander- oder
Minzblätter, nach
Geschmack

Den Ofen auf 260°C vorheizen.

Karotten, Joghurt und Öl in eine Schüssel geben und mit Salz abschmecken. Eine Ofen-feste Pfanne oder Form mit Backofenpapier auslegen, die Karotten auflegen (nur einschichtig!) und für 25-40 Minuten in den Ofen geben. Die Karotten sollten leicht schrumpelig, leicht verkohlt aber innen weich sein. Wenn die Karotten die gewünschte Konsistenz bzw. Aussehen haben aus dem Ofen nehmen.

Für die Vadouvan-Butter zimmerwarme Butter je nach Geschmack mit Vadouvan mischen. Die Vadouvan-Butter, während die Karotten im Ofen sind, in einer Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen. Vorsicht beim Erhitzen der Butter – die Gewürze sollen nicht anbrennen! In einer anderen Pfanne das Karottenpüree bei niedriger Hitze erwärmen.

Zum Servieren geben Sie auf je einen Teller einen Klecks des Karottenpürees. Die gerösteten Karotten werden darauf platziert und die Vadouvan-Butter wird darüber gelöffelt. Garniert wird das Ganze mit einem Klacks Labneh und blühendem Koriander. Anstatt Labnehs – über Nacht abgetropfter Joghurt – kann auch griechisches Joghurt verwendet werden.

