Harissa Möhren

2 Portionen 45 Min.

Zutaten

1 Bd.	Möhren
2 El	Harissa Gewürz
2 El	Olivenöl
1/2 Tl	Kreuzkümmel
2	Knoblauchzehen
1 El	Ahornsirup
1/4 Tl	Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhize vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Knoblauch pressen und in einer kleinen Schüssel mit den restlichen Zutaten außer den Möhren vermischen.

3. Die Möhren Schälen und nach belieben halbieren oder vierteln. In der Marinade wälzen, bis Sie gut bedeckt sind.

4. Gleichmäßig nebeneinander auf dem Blech verteilen.

5. Im Ofen rösten bis Sie zart sind, ca. 30 min. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Tipp:

Dazu passen Datteldip oder Knoblauchcreme.

Guten Appetit!