

Gulrot- Marmelade



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 ERNTEKRONE Karotten
3 BIO SONNE Zitronen
200 g Gelierzucker
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schale der Zitronen abraspeln und den Saft herauspressen.
2. Dann die Karotten schälen und grob raspeln.
3. Alles zusammen mit Salz in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln, bis das Gemüse weich ist.
4. Zum Schluss den Gelierzucker einrühren und alles für weitere 5 Minuten köcheln, dann zügig in sterile Gläser abfüllen und abkühlen lassen.