



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Minikarotten waschen und ganz in eine ofenfeste Form legen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Die Zwiebel vierteln und für den Geschmack dazu legen. Im Ofen 20 bis 30 Minuten rösten, bis sie etwas weich sind und leicht angeröstet.
3. Währenddessen den Joghurt in eine Schüssel geben und mit einer Gabel glattrühren.
4. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Beiseitestellen.
5. In einer kleinen Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Koriandersamen, Salça und den Pul Biber begeben und kurz erwärmen, bis sie duften. Pfanne vom Herd ziehen. Mit etwas Wasser und Zitronensaft ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Nicht bräunen, nur Aroma lösen.
6. Die heissen Karotten aus dem Ofen nehmen. Die warme Koriander-Öl-Mischung darüber geben und vorsichtig vermengen.
7. Den Joghurt grosszügig auf Tellern oder einer Platte verstreichen. Die warmen Karotten darauflegen. Nach Belieben mit grob gezupftem Koriander vollenden.

## Geröstete und geschmorte Karotte mit Koriander & Salça

### Zutaten

- 20 Minikarotten
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Zwiebelwürfel
- Etwas Salz
- Etwas Koriander frisch

### Joghurt

- 1 Tasse griechisches Joghurt
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Salz

### Koriander-Öl-Mischung

- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Paprika Salça (Paprikapaste)
- ½ TL Pul Biber (Paprikapulver)
- 2 EL Wasser
- Etwas Zitronensaft



## Dazu passende Getränke

- De facto Pet Nat, Domaine La Colombe
- Eins-zwei-Zero Riesling