

Festliches für Advent und Weihnachten

### **Gebackene Honig-Möhren**

1 kg Karotten, 1 Biozitrone, 2 Zweige Thymian, 2 El flüssigen Honig, 2 El Öl, grobes Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Karotten schälen und längs vierteln, Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben, Saft auspressen, Thymian waschen und die Blättchen abstreifen.

3 El Zitronensaft, Zitronenschale, Honig, Öl und Thymian mischen.

Karottenviertel in eine Auflaufform geben, mit der Marinade beträufeln, mit grobem Salz und Pfeffer bestreuen.

Etwa 30 Min. bei 170° backen, zwischendurch umrühren.

### **Fenchelsalat**

2 Fenchelknollen, 2 Karotten, 200 g Joghurt, 1 Zitrone, Salz und Pfeffer

Fenchel waschen, putzen, halbieren, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden, Karotten schälen, raspeln, Zitrone auspressen

Fenchel, Karotten mit Zitronensaft und Joghurt mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipp: Salat zusätzlich mit Orangenfilets zubereiten!

2 Orangen schälen, Fruchtfleisch aus den Segmenten lösen und unter den Salat mischen

### **Weihnachtliche Suppe**

Falls es zu Weihnachten eine klare Fleisch- oder Gemüsesuppe gibt, kann man diese mit kleinen Sternchen aus Blätterteig servieren:

Aus fertigem Blätterteig (gibt's in der Kühltheke) kleine Ministernchen ausstechen und im Backofen backen.

Diese werden dann über die fertige Suppe, kurz vor dem Servieren, gestreut.