geröstete Honig Haselnuss Möhren mit Crème fraîche

Als Beilage für 4 Portionen
1 großer Bund Baby Karotten / dünne Möhren
300 g Rote Möhren
100 g Haselnüsse
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 Knoblauchzehen
1 1/2 EL Butter
1/2 TL Salz

Außerdem
200 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen (z.B. REWE Tellicherry Pfeffer)
Olivenöl (z.B. REWE feine Welt Italiens Triologie)

*1. Die Möhren waschen und schälen. *)siehe Tipp Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und die Möhren 20 Minuten darin kochen lassen. Achtung, rote Möhren färben das Wasser, diese also getrennt kochen. Das Wasser abgießen und die Möhren etwas abkühlen lassen. Olivenöl, Honig und Knoblauch dazu geben und vorsichtig vermengen.*
2. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Haselnüsse mit einem Mixer zerkleinern.
3. Möhren in einer Lage auf das Backblech geben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Haselnüsse darüber geben. Etwa 20 Minuten im Ofen gratinieren, bis die Möhren etwas gebräunt und zart sind. Zwischendurch wenden.
4. Crème fraîche mit Salz abschmecken. Mit etwas Pfeffer und Olivenöl garnieren und mit den Möhren servieren.

Tipp: Wenn man sich ausschließlich für Babykarotten entscheidet, kann man diese ohne Vorkochen 40 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben. Zwischendurch immer wieder wenden. Die Haselnüsse etwa 20 Minuten vor Ende darüber verteilen.