



HERZLI - SAFRANBOUILLON UNTER DER HAUBE

8 dl Gemüsebouillon
einige Safranfäden
1/2 dl Sherry
1 EL gehackter Peterli
3 Karotten, nach Belieben verschiedenfarbig
2 rechteckig ausgewallte Blätterteige
1 Eigelb

ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und in Rädchen schneiden oder ungeschält zu Herzen ausstechen. Die Bouillon in eine hohe Pfanne geben und die Karotten hineingeben. Den Sherry, den Peterli sowie die Safranfäden ebenfalls zugeben und köcheln bis die Karotten weich sind. Jetzt in ofenfeste Förmchen geben und den Rand mit wenig Wasser bepinseln. Aus dem Teig Rondellen ausschneiden (etwas grösser als die Form) und als Deckel über die Form legen. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 220 Grad ca. 5-8 min backen und sofort servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Felinda K.

Eat, letters and deco

