

### **Zutaten**

1 Bund junger Möhren

3 EL Olivenöl

Kräutersalz

1-2 Knoblauchzehen (abhängig von nach Geschmack)

### **AlufolieZubereitung**

Die Möhren schälen und in der Mitte durchteilen, damit zwei längere Schiffchen entstehen. Dann in einer Schüssel mit Deckel das Olivenöl mit dem Kräutersalz vermengen. Die Knoblauchzehen fein schneiden oder klein pressen und unter das Öl mischen. Dann die Möhren möglichst einige Stunden in die Marinade einlegen (zur Not reicht es auch, die Möhren während des Grillens mit der Marinade zu beträufeln). Dann die Möhren in Alufolie wickeln und je nach Hitze ca. 5-10 Minuten weich grillen. Sie sollten so weich sein, dass man sie mit der Zunge zerdrücken kann.