Glasiertes Buttergemüse

Menge	Zutaten	Zubereitung
4-6	Karotten	Salzwasser aufsetzten, Karotten waschen, schälen uns etwa 15 Minuten im Ganzen garen. (bissfest!) Danach mit einem Bundmesser in gleichmäßige Scheiben schneiden!
1	Brokkoli	waschen, Röschen abschneiden, evtl. halbieren, Strunk schälen und in Scheiben schneiden. Die letzten 5 Minuten zu den Karotten geben und mitkochen, abgießen.
1 Dose	Mais	abgießen und abspülen
½ Bund	Petersilie	waschen und fein schneiden
1 EL	Zucker	im Topf schmelzen und leicht karamellisieren.
1 EL	Butter	zugeben, von der heißen Herdplatte nehmen und gut rühren, verbrennt leicht!
1TL	Brühekörner	Gewürze zur Butter geben und Gemüse vorsichtig darin schwenken, als letztes die Petersilie darüber streuen.
	Salz, Pfeffer, Muskat	