



Rezeptidee der Woche

Frühling Woche 12 / 2023

Tomaten-Möhren Brotaufstrich

2	Möhren, mittelgroß (ca. 250g)
1	Gelbe Zwiebel, klein
100g	Tomatenmark
50g	Butter
	Kräutersalz
	Kräuter der Provence



Zubereitung für 2 – 3 Portionen:

Die Möhren putzen und auf einer Gemüseribe fein reiben. Die Zwiebel pellen und in sehr feine Würfel schneiden.

Einen kleinen Topf nehmen, die Butter darin leicht schmelzen lassen, das Tomatenmark und die Zwiebelwürfel zugeben. Die geriebenen Möhren unter die Buttermasse geben und alles gut miteinander vermengen. Kräftig mit Kräutersalz und Provencekräutern abschmecken.

Tip: Damit sich alle Zutaten homogen miteinander vermengen lassen, sollten alle Bestandteile bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.

Im Sommer schmeckt dieser Aufstrich besonders gut mit frisch gehackten Basilikumblättern...

