



Möhren-Tomatenaufstrich

Zutaten

- 200 g Tomatenmark
- 125 g Butter oder Pflanzenmargarine
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Kräuter
- Salz

Das musst du bereitstellen:

- Gemüseschäler
- Küchenmesser
- Brettchen
- Schüssel
- Reibe

1..2..3... Vor dem Start!

1. Hände waschen
2. Tisch abwischen
3. Alle Geräte und Zutaten zusammenstellen

Zubereitung

Die Butter wird in der Schüssel schaumig gerührt.

Dann die Möhren mit dem Gemüseschäler schälen, dann nimmst du die Reibe und reibst die Möhre in eine Schüssel.

Die Zwiebeln schälen und halbieren und zuerst in feine Scheiben und dann quer in feine Würfel schneiden.

Mit Salz und Kräutern abschmecken.

Petersilie oder Oregano aber auch Thymian schmecken dazu.