



Möhren Dip

Zutaten: 600g Möhren, 1 TL Essig, 1 TL Rapsöl, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Tomatenmark, 300g Frischkäse, 1 Prise Chiliflocken, 2 TL Oriental oder Madras Curry, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Möhren in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 20 min. kochen
- Gut abtropfen und abkühlen lassen
- Gekochte Möhren und die restlichen Zutaten mit dem Pürierstab zu einer feinen Masse verarbeiten
- Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken

Man benötigt: Chiliflocken, Madras Curry

Bei Bestellung über den Shop 5% Rabatt