



Tomate-Möhre-Aufstrich

Zutaten für 1 Portion Dip

60 g Öl

250 g Möhren, in Stücken (2 cm)

1 Zwiebel, geachtelt

40 g Butter, in Stücken

120 g Tomatenmark

1 TL Thymian, getrocknet

1 TL Oregano, getrocknet

1 TL Salz

Zubereitung

Möhren schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel achteln. Öl in der Pfanne vorheizen. Zwiebeln und Möhren in der Pfanne ca. 6 Minuten rundherum scharf anbraten.

Die Möhren-Zwiebelmischung kurz in der Pfanne abkühlen lassen und dann alles in den Extra-Chef geben. Den Extra-Chef verschließen und alles zerkleinern.

Butter, Tomatenmark und Gewürze zugeben und alles nochmals gut im Extra-Chef pürieren.

Dip abschmecken und warm oder kalt servieren.

Tipps:

Wer keinen Extra-Chef zur Hand hat, kann den Dip auch mit der Hälfte der Zutaten im Multi-Chef zubereiten. Für die Liebhaber der scharfen Küche können im ersten Schritt auch Chillies nach eigenem Ermessen mit angebraten und weiter zubereitet werden.