



## KAROTTENBUTTER-Brotaufstrich

1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250-300 gr. Karotten  
100 gr. Butter  
1 TL Salz oder Kräutersalz  
Thymian oder Petersilie  
1/ TL Gemüsebrühe (instant) oder Hollands Butterbrotgewürz  
70 gr. Tomatenmark



Mit dem Thermomix:

Zwiebel, Knoblauch und Karottenstücke auf das laufende Messer (Stufe 7) fallen lassen. Dann ALLE restlichen Zutaten zugeben und 4 Minuten/Stufe 4/90° dünsten. (Achtung Spitzschutz nicht vergessen)

Ohne Thermomix:

Zwiebel, Knoblauch und Karotten zerkleinern. Butter schmelzen und alle restlichen Zutaten einschließlich der Karotten/Zwiebel zugeben und weich dünsten gut mit dem Mixer pürieren.

In Gläser abfüllen und ab in den Kühlschrank.

TIPP: Kann gerne auch eingefroren werden und eignet sich super zur Resteverwertung.

Super lecker zu frischem Brot, als Dip oder zu Nudeln. Sehr gut auch zum Abschmecken von Saucen und Suppen zu verwenden.

