

Tomaten-Möhren-Dip

Zutaten

200g Tomatenmark
2-3 mittelgroße Möhren
1 mittelgroße Zwiebel
125g pflanzliche Margarine (ungehärtet)
Gewürze nach Geschmack: Kräutersalz, Delikata, Kräuter der Provence

Zubereitung

Step one:

Die pflanzliche Margarine zimmerwarm werden lassen.

Die Möhren sehr fein reiben.

Die Zwiebel in Würfel schneiden.

Step two:

Alle Zutaten vermengen.

Sollte sich das Tomatenmark schlecht vermischen mit der Margarine, liegt dies an den unterschiedlichen Temperaturen. Stelle das Gefäß ins Wasserbad und vermenge den Aufstrich gut.

Fertig! Der Aufstrich hält sich 4-5 Tage im Kühlschrank. Er passt gut zu Kartoffeln oder klassisch als Brotaufstrich.