

TOMATEN-MÖHREN-CREME

Kategorie: **AUFSTRICH**



Zutaten für 1 Portion:

- 75 g Cocktailtomate
- 40 g Möhre
- 30 g Zwiebel
- 25 g Butter
- 1 Stängel Petersilie (glatt)
- 3 g Ingwer
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Tomaten vom Strunk befreien, halbieren, mit einem Stabmixer pürieren und beiseite stellen. Möhren und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.

Möhrenwürfel dazugeben und mit anschwitzen. Tomatenmus mit gehackter Petersilie in die Panne geben und etwas einkochen lassen.

Die Creme mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Tomaten-Möhrencreme kalt stellen.