

Tote Möhren (Brottaufstrich)

„Ein Rezept für: "Hilfe, was mache ich mit so vielen Möhren?"“

(Louise)

Zutaten

- Möhren
- etwas Fett zum Braten
- Crème fraîche
- Gewürze

Zubereitung

Möhren gut waschen und abbürsten (alternativ: schälen) und raspeln. In einer Pfanne mit ganz wenig Fett so lange braten, bis sie nur noch 1/4 bis 1/3 ihres ursprünglichen Volumens haben ("totbraten", daher der Name; das kann dauern, durchhalten!). Dabei ständig wenden, damit die Möhren nicht braun werden.

Mit etwas Crème fraîche mischen, so dass eine streichfähige Masse entsteht. Nach Belieben würzen, z.B. mit Salz, Koriander, Chili und Kardamom.

* * *