



Karottenaufstrich

Zutaten:

100 g Karotten
1 Frühlingszwiebel
100 g Käse, nach Wahl
2 EL Sauerrahm
200 g Frischkäse
1 EL Senf
2 EL Kräuter, gehackt
Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Die Karotten werden geschält und im Multizerkleinerer oder mit einer Reibe fein geraspelt. Mit dem Käse wird ebenso verfahren.

Frühlingszwiebel klein hacken. Sauerrahm und Frischkäse mit einem Löffel cremig rühren und die geriebenen Karotten, die Frühlingszwiebel und den Käse hinzufügen.

Senf und Kräuter einrühren und mit den Gewürzen geschmacklich abstimmen.

Der Karottenaufstrich hält im Kühlschrank problemlos ein paar Tage.

TIPP: Der Karottenaufstrich eignet sich auch gut als Dipp.

