

Karottenaufstrich

250 g *Karotte(n)*

1 Zehe *Knoblauch*

1 TL *Thymian*

1 *Zwiebel*

1 EL *Olivenöl*

1 Spritzer *Zitronensaft*

etwas Salz und Pfeffer

Die Karotten gut abbürsten und mit der Schale in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit wenig Salzwasser abgedeckt ca. 15 Min. garen, bis sie weich sind.

Wasser abgießen, etwas abkühlen lassen. Zwiebeln anschwitzen und zusammen mit dem Knoblauch dazugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Thymian und Olivenöl zugeben und gut vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.