



Möhrencreme auf SOFT VOLLKORN Brot

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel würfeln.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Möhren und Zwiebel anschwitzen. Curry dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Auf kleiner Flamme für circa 10 Minuten köcheln lassen. Brühe abgießen, die Möhren pürieren und abkühlen lassen.
4. Den Joghurt unter die Möhren rühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
5. Die Möhrencreme auf die Brotscheiben geben und mit Schnittlauch garnieren.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



Zutaten

1	Packung Mestemacher SOFT VOLLKORN
300 g	Möhren
1	Zwiebel
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	griechischer Joghurt
1/2 TL	Curry
	Salz, Pfeffer, Chili nach Geschmack
	Schnittlauch zum Dekorieren