



## Möhren-Tomaten-Aufstrich Vegan

### Zutaten

- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- 120g Alsan Butter (vegan)
- 250g Möhren in Stücken
- 120g Tomatenmark
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker



### Zubereitung

1. Schalotte in den Mixer geben. 3 Sekunden bei Stufe 5 zerkleinern und mit dem Stapel nach unten schieben
2. 30g Butter zugeben. 1 Minuten 30 Sekunden/ 120 Grad bei Stufe 1 dünsten.
3. Möhren zugeben. 5 Sekunden bei Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten.
4. 90g Butter und restliche Zutaten zugeben. 6 Minuten bei 90 Grad bei Stufe 2 dünsten und dann 10 Sekunden bei Stufe 10 pürieren.

### Tipp:

Kann auch als Pesto für Nudeln verwendet werden.  
Nach Geschmack 1-1,5 TL Curry zugeben.  
Dieses Rezept stammt aus dem Grundkochbuch für den neuen TM5. Ich habe die Butter durch Alsan Butter ersetzt