

Mediterraner Möhrenaufstrich (vegan)

von „Café Kirsch“, Löbleinstraße 60, www.cafe-kirsch.de

1 kleine Zwiebel oder Schalotte, 100 g Bio-Asan-Margarine, 250 g Möhren geraspelt, 140 g Tomatenmark, 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL Salz, 1 Prise Rohrzucker. Schalotte klein schneiden und mit 30 g Asan-Margarine andünsten. Möhren dazugeben und mitdünsten. Nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen und etwa zehn Minuten dünsten. Nach Belieben pürieren.

Von Karfreitag bis Ostermontag ist das „Café Kirsch“ geschlossen!