



CHEFKOCH.DE

Anzeige



## Karottenpüree Ras el Hanout

für Liebhaber der orientalischen Küche ist das eine schöne Ergänzung einer Mezze-Vorspeise

Die Karotten in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Karotten zugeben, abdecken und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze dünsten lassen. Falls notwendig etwas Wasser zugeben, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Wenn die Karotten weich sind, Ras el Hanout zugeben und nochmals ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazugießen und die Karotten pürieren. Nach Geschmack salzen.

Kalt mit Fladenbrot servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>50 g</b>	Butter
<b>1 kg</b>	Karotte(n)
<b>2 EL</b>	Gewürzmischung, (Ras el Hanout)
<b>120 ml</b>	Sahne
	Salz

**Verfasser:** bushcook