

Ägyptisches Möhrenpüree

Zutaten:

1 kg Möhren
100 g Sahne
75 g Butter
3 EL Ras el Hanout (Arabische Gewürzmischung)
Evtl. etwas Salz

Zubereitung:

- Möhren fein raspeln.
- Butter in einem Topf schmelzen lassen.
- Möhrenraspel unterrühren.
- Zugedeckt bei kleiner Hitze gar dünsten.
- Evtl. etwas Wasser zugeben.
- Nach dem Garen die Gewürzmischung einrühren.
- Noch einmal kurz köcheln lassen.
- Sahne unterrühren.
- Möhren pürieren
- Nach Geschmack salzen.
- Dazu schmeckt Fladenbrot vom Knödelschorsch.

