

Apfel-Möhren-Aufstrich

1 Möhre
½ süß-säuerlicher Apfel
1 TL flüssiger Honig
6 Stängel Schnittlauch
4 EL Frischkäse
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer



Zubereitung: Die Möhre und Apfel schälen und fein würfeln. Möhren- und Apfelwürfel mit 2 EL Wasser ca. 8 Min. weichgaren.

Anschließend Honig hinzufügen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren und abkühlen lassen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Frischkäse, Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermengen und die Möhren-Apfel-Masse unterheben.



ANDECHSER
NATUR

Bergader



TRADITIONSBÄCKEREI
EBERL
natürlich besser.