



## Möhrenbutter Canapés



### Zutaten für ca. ein Baguette

300 g Möhren  
1 mittelgroße Zwiebel  
100 g Butter (oder Margarine)  
2 EL Wasser  
100 g Tomatenmark  
ca. 1 ½ TI Thymian  
ca. 1 TI Oregano  
ca. 1 TI Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Zwiebel feinschneiden und mit 20 g Butter dünsten. Möhren waschen, schälen und zerkleinern. Restliche Butter, 2 EL Wasser und die Möhrenstücke zu den Zwiebeln geben und auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten garen.

Tomatenmark und die Gewürze unterrühren und pürieren. Die Möhrenbutter abkühlen lassen.

Brotscheiben z.B. Baguette mit der Möhrenbutter bestreichen und nach Belieben dekorieren.

Variante Möhrenbutter Bruschetta | Baguettescheiben mit Olivenöl bestreichen, kurz in der Pfanne rösten und mit der noch warmen Möhrenbutter bestreichen.

**Tipp:** Schmeckt auch sehr lecker warm als Nudelsauce.