

ZUKUNFTS-REZEPT

TÜRKISCHES MÖHRENMUS BEILAGE FÜR 6 PERSONEN

Zutaten

- 1 kg Möhre(n)
- 3 Becher Naturjoghurt, klein
- 6 E L Olivenöl
- 100 g Walnüsse
- Salz
- 3 Zehen Knoblauch, oder mehr

Zubereitung

Die Möhren in der Küchenmaschine fein schreddern, in einer Pfanne in dem Olivenöl weich dünsten. Abkühlen lassen.

Den Knoblauch pressen und mit dem Joghurt verrühren. Die Walnüsse ganz fein hacken und alles mit den gedünsteten Möhren vermischen. Nach Geschmack salzen.



Unsere Gerichte schmecken am besten mit Zutaten aus biologischem Anbau.

Diese werden ohne Ackergifte und, synthetische Dünger angebaut und ermöglichen damit hohe Artenvielfalt auf den Felder, saubere Gewässer und Luft.