

# Möhren-Gemüse Dip

**köstlich als Dip oder auf Kartoffeln! Sucht-Gefahr  
garantiert!**

Möhren schälen, per Hand raspeln oder mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine zerkleinern. Die Masse sollte noch als Möhren erkennbar sein, also kein Brei. Knoblauch, Champignons, Zwiebel, Paprika und Peperoni waschen, schälen und ebenfalls zerkleinern.

In einem Topf einen EL Butter zerlassen und alles darin mit Tomatenmark und Zucker ca. 5-10 Min. köcheln lassen. Dann abkühlen lassen. Es sollte nicht mehr kochend heiß sein. Sehr warm ist ok. Jetzt alles zusammen noch einmal mit der restlichen Butter in die Küchenmaschine geben und kurz mixen, bis alles vermischt ist. Mit Salz abschmecken. Den Dip abfüllen und kalt stellen.

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 10 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal

## Zutaten für 1 Portionen:

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 6          | Möhre(n)                     |
| 1          | Paprikaschote, rot oder gelb |
| 4 Zehen    | Knoblauch                    |
| 1 m.-große | Zwiebel, rot                 |
| 1          | Champignons                  |
| 1          | Peperoni, rot, entkernt      |
| ½ Tube     | Tomatenmark                  |
| 1 Prise    | Zucker                       |
| 1 Prise    | Salz                         |
| 100 g      | Butter                       |