

Flotti Karotti

(für ca. 20 Kindergartenkinder)

Das braucht ihr dafür:

- 2 Zwiebeln
- 500 g Karotten
- 50 g Butter
- 80 ml Wasser
- 160 g Tomatenmark
- Kräuter nach Geschmack
- Salz
- Zum Verziern:
Schnittlauch & Butter



Und so geht's gemeinsam:

Karotten klein schneiden oder fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel klein schneiden und in der heißen Butter 2 Minuten andünsten, dann Karotten hinzufügen und mitbraten. Mit Wasser aufgießen und für 15 Minuten dünsten. Tomatenmark mit Kräutern und den Karotten gemeinsam pürieren und mit Salz abschmecken. Wer Lust hat, formt Blümchen aus dem Brot und bestreicht sie mit dem Aufstrich. Die Brotrinde kann mit Butter und Schnittlauch verziert werden.

