

Zutaten

- 4 Karotten
- Kochateliers „1001 Nacht“
- 2 EL Honig
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 4 Zehen Knoblauch mit Schale
- 100 ml Gemüsebrühe
- Harissapaste und Olivenöl zum Abschmecken
- Salz
- Etwas gehackte Petersilie

Vorspeise, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Omek Houria (Karotten-Creme)

Entdecken Sie das Rezept für Omek Houria, eine leckere Karotten-Creme. Jetzt nachkochen und die Aromen der Mezze genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten in einen Bräter geben und gut vermischen. Bei 180° C im Ofen ca. 45 Minuten weich garen.
2. Den Knoblauch aus der Schale drücken und alles in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Olivenöl und Harissapaste abschmecken. Lauwarm auf eine Platte servieren, mit Olivenöl beträufeln und Petersilie ausgarnieren