

Rezept Oktober 2014 -

Linsen- Kokoscreme

veganer Brotaufstrich



Zutaten

1	Schalotte		Salz
1	Chilischote	2	Eier
15 g	frischer Ingwer	200 g	Butter
1	Knoblauchzehe		Mehl
1	Rote Paprika		Puderzucker
200 g	Cremige Kokosmilch (WL)	24	Zwetschgen
100 g	Rote Linsen (WL)	24	Würfelzucker

So geht's

Schalotte, Knoblauch, Paprika, Chilischote und Ingwer schälen und grob schneiden. Im Blitzhacker fein zerkleinern.

Mischung mit Kokosmilch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Linsen dazugeben und bei milder Hitze 15 Min. offen kochen lassen. Abkühlen und mit dem Schneidestab fein pürieren.

Als Brotaufstrich verwenden, Reste im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.