



# Karottenpesto



## Zutaten

- 400 g Karotten
- 50 g Tomatenmark
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 ml Olivenöl#
- 1 EL Kreuzkümmel
- Salz
- 1 Chilischote
- 1 Zitrone
- Wasser

## Zubereitung

----- 1 -----  
Karotten schälen und auf einer Reibe wie für einen Karottensalat raspeln.

----- 2 -----  
Knoblauch schälen und in etwas Pflanzenöl mixen, sodass eine Paste entsteht.

Tomatenmark und Knoblauch in die Karotten rühren.



Mit Salz und Kreuzkümmel würzen.



----- 3 -----  
Das Ganze mit Wasser ablöschen und rühren.

Diesen Prozess mindestens 40 Minuten wiederholen:  
Immer wenn die Flüssigkeit verkocht ist, Wasser nachschütten.

Später die Masse mit etwas Zitronensaft verfeinern.

