

## Rezept

# Möhrensauce

Ein Rezept von Möhrensauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Möhre	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>125 ml</b> Möhrensaft	<b>125 ml</b> verträgliche Instant-Gemüsebrühe
<b>1-2 EL</b> Mandeldrink	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>1 TL</b> Currypulver	Pfeffer
Jodsalz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhre putzen, schälen und würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Möhrenwürfel darin andünsten. Mit dem Möhrensaft und der Brühe ablöschen und ca. 8 Min. garen. Den Mandeldrink zugeben.
- 
2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, sehr fein hacken und zur Sauce geben. Diese sollte jetzt nicht mehr kochen. Die Sauce nach Belieben pürieren und mit Curry, Pfeffer und Jodsalz abschmecken. Sie passt zu Fleisch und Nudeln.