

## Möhren-Linsen-Aufstrich

3 große Möhren  
85 g rote Linsen\*  
75 g Hirtenkäse  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
Olivenöl\*  
Rosmarin\*  
Salz\*

Möhren achteln und 20 Minuten bei 200 °C im Backofen rösten. Zwiebel in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden und nach ca. 10 Minuten ebenfalls im Ofen mitrösten. Linsen in 170 ml Wasser kochen. Gemüse und Linsen abkühlen lassen und zusammen mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren.

\*erhältlich im Weltladen