



## Hasenbutter mit Möhren und Haselnüssen

(ca. 20 Portionen à 15 g)

<b>150 g</b>	<b>Frische Möhren*, fein geraspelt</b>
125 g	Butter, weich
50 g	Haselnüsse, gemahlen
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Jodsalz

### So wird´s gemacht:

- Die Möhren waschen, putzen und mit einer feinen Reibe in eine Schüssel raspeln.
- Die übrigen Zutaten zugeben und alles gut miteinander verrühren.
- Den Brotaufstrich abschmecken.

\* **Verwertungs-Tipp für Reste vom Vortag**