



Tortilla mit Püree aus weißen Bohnen und gerösteten Karotten



Zubereitungszeit:

60 Min.

Zutaten:

für 4 Tortillas:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 500 g Karotten
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1/4 TL Kardamom
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 6 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Karotten schälen, je nach Dicke längs halbieren oder vierteln und in eine Ofenform geben. 3 EL Olivenöl, Honig, Kardamom, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer verrühren und über den Karotten verteilen. Karotten ca. 40 Minuten im Ofen weich rösten. Währenddessen 5 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Ungeschälte, leicht angedrückte Knoblauchzehe und 4 Thymianzweige darin kurz anbraten. Knoblauch entsorgen, Thymian beiseite stellen. Abgespülte weiße Bohnen, aromatisiertes Öl, restliche Thymianblättchen, 1 EL Wasser und 1/2 TL Salz im Mixer glatt pürieren. Weiße-Bohnen-Püree auf vier Tellern verteilen, die Karotten darauf anrichten, mit Olivenöl beträufeln und die knusprigen Thymianzweige darauf legen. Mit Tortilla servieren.