




Apfelzwiebel-Schmalz vegan

Thermomix Version

- 200 g Zwiebeln, geschält, in Stücken
- 100 g Äpfel, geschält, geviertelt
- 125 g Kokosöl, Bio kaltgepresst
- 70 g Olivenöl, extra vergine
- 1/2 TL Salz, oder 1 TI Vegeta (veg. Gewürzmischung)
- Je 1 TI Majoran, Thymian, Beifuß
- Äpfel und Zwiebel in den  geben: 5 Sek./ Stufe 5
- Öffnen und Inhalt mit dem Spatel nach unten schieben, ca. 60g Kokosfett zugeben: 5 Min./Varoma/Stufe 1
- Restliches Kokosfett zugeben und 3 min/Varoma/Stufe 1.
- Olivenöl zugeben, mit Salz und Kräutern würzen und 5 Sek./Stufe 3 durchrühren.
- Für eine cremige Version 10 sec Stufe 8-9 pürieren.
- Noch heiß in Twistoff Gläser füllen und fest verschließen.