

Möhrenbutter

Für 15 Personen:

Menge	Zutat
3 Stängel	frische Kräuter (z. B. Petersilie)
2	Knoblauchzehen
1 kleine	Zwiebel
120 g	Möhren
130 g	Butter
80 g	Tomatenmark
1 TL (knapp)	Pizzagewürz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer



- Kräuter bzw. Petersilie waschen, trocken tupfen und klein hacken.
- Knoblauch, Zwiebel und gewaschene Möhren schälen.
- Knoblauch pressen, Zwiebel fein würfeln und Möhren sehr fein raspeln.
- Zimmerwarme Butter verrühren.
- Gemüse, Tomatenmark und Gewürze zugeben, alles gut durchkneten, kräftig abschmecken.

- Möhrenbutter evtl. formen (zu einer Rolle oder in einem Spritzbeutel mit größerer Sterntülle).
- In Papierförmchen zu Rosetten spritzen.
- Butter bis zum Anrichten kaltstellen.

Tipp: Wer einen leistungsfähigen Mixer besitzt, kann auch gleich alle Zutaten hinein geben und pürieren.

Diese Butter passt sehr gut zu Kurzgebratenem aus Pute oder anderem Geflügel. Aber natürlich auch zu frischem Brot.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 26,5 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
70,5 kcal	7,3 g	1,04 g	399 mg	15,4 mg