

Tomaten-Karotten-Butter

Zutaten für ~10 Personen:

- 100 g Butter, schaumig aufgeschlagen
- 200 g Karotten, geraspelt
- 100 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebel, gewürfelt, angedünstet
- 5 g Knoblauchzehe, fein geschnitten
- ¼ TL Zitronenschale, abgerieben
- 5 g Steinsalz, unraffiniert
- 1 g Pfeffer, gemahlen
- 1-2 Spr. Tabasco
- 30 Basilikumblätter, gezupft



Zubereitung:

Die weiche Butter 10 Minuten schaumig aufschlagen.

Nun allen anderen Zutaten zügig unterheben und mit Steinsalz, Pfeffer, Tabasco und gezupften Basilikumblättern kräftig abschmecken.

Tipp: Die Butter kann auch zum Teil durch Frischkäse (Quark, Doppelrahmfrischkäse) ersetzt werden.

Die Tomaten-Karotten-Butter mit Brot, Backkartoffeln oder mit Gemüsesticks reichen.

Tipp: Der Aufstrich hat eine Haltbarkeit von 3-4 Tagen, wenn die Zwiebelwürfel im Vorfeld angedünstet und abgekühlt werden.