

Rezept

Apfel-Zwiebel-Butter

Ein Rezept von Apfel-Zwiebel-Butter, am 06.05.2024

Zutaten

1 Zwiebel
100 g weiche Butter
Salz

1 kleiner Apfel
40 g Sonnenblumenkerne
Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 10 g F, 1 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und Zwiebelwürfel und Apfelstücke darin mit den Sonnenblumenkernen ca. 5 Min. braten. Dabei zwischendurch umrühren, anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Zwiebel-Apfel-Mix mit der restlichen Butter in einem hohen Rührer mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter hält sich im Kühlschrank 5-7 Tage.