

Rezept

Möhrenbutter mit Koriander

Ein Rezept von Möhrenbutter mit Koriander, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Möhren	140 g Butter
1 Bund Koriandergrün	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Schraubglas (400 ml; 15 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 8 g F, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und fein raspeln. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Die restliche Butter (120 g) dazugeben und schmelzen.

2. Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter und zarten Stiele abzupfen und fein hacken, zur Butter geben.

3. Die Möhrenbutter mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken und anschließend in das Schraubglas umfüllen.

4. Der Aufstrich hält sich verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche und schmeckt auch wunderbar zu Pellkartoffeln oder zu herzhaften Muffins.