


FAMILIEN
KOST 

MÖHRENBUTTER

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Portion

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Möhren (groß)
- 200 g Tomatenmark
- 100 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Thymian (frisch)



Zubereitung

1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch und schneide alles in kleine Stücke. Gib sie in einen [Häcksler*](#) und zerhacke alles fein. Das geht bei klein geschnittenen Stücken auch in einer Schüssel mit einem guten Pürierstab. (Thermomix: 8 Sekunden / Stufe 7.)
2. Nun gibst du die Butter in eine kleine Pfanne und lässt sie schmelzen. Bei niedriger Hitze dünstest du dann die Zwiebel-Knoblauch-Möhren-Mischung darin an. Gib zum Schluss das Tomatenmark, einen Teelöffel Salz und die Thymianblättchen zu. Rühre die Möhrenbutter kräftig um und fülle sie dann heiß in ausgespülte Marmeladengläser oder eine Dose. (Thermomix: 3 Minuten / Stufe 4 / 90°C)

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

