

Selbstgemachte Möhrenbutter

Zutaten für ein Schälchen Möhrenbutter:

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



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

So machst du die Möhrenbutter selber

- 1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch und schneide alles in kleine Stücke.
- 2. Gib die Zwiebel, Knoblauch und Möhre in einen <u>Häcksler*</u> und zerhacke alles fein. Das geht bei klein geschnittenen Stücken auch in einer Schüssel mit einem guten Pürierstab.
- 3. 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.
- 4. Rühre die Möhrenbutter kräftig um und fülle sie dann heiß in ausgespülte Marmeladengläser.

Zubereitung der Möhrenbutter mit dem Thermomix

- 1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch und teile alles in grobe Stücke.
- 2. Gib sie in den Mixtopf und zerkleinere sie 8 Sekunden lang auf Stufe 7.
- 3. Füge dann die Butter, das Tomatenmark und Salz hinzu und verrühre alles 3 Minuten lang auf Stufe 4 bei 90°C.



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