



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Gemüsebutter



### Einkaufsliste







Butter, 250 g  
Möhre, 1 Bio  
Paprika, 1 gelb  
Paprika, 1 rot  
Schalotte, 1  
Petersilie, 1 Bund  
Thymian, 6 Stängel  
Rosmarin, 1 Zweig  
Orange, 1 Bio  
Creme Fraiche, 1 kleiner Becher  
Pfeffer  
Salz



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

### Buttersorten - Gemüse Butter

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

### Vorbereitung:

- Butter auf Raumtemperatur erwärmen
- Schalotte klein schneiden und ca. 1 min. in heißem Wasser blanchieren
- Möhre und Paprika mit dem Sparschäler schälen,
- in sehr kleine Würfel schneiden
- ca. 3 min. in heißem Wasser blanchieren (sollte bissfest sein)
- abtropfen und abkühlen
- Orangenschale klein hacken
- Petersilie, Rosmarin und Thymianblättchen klein hacken

### Zubereitung:

- die weiche Butter mit den Gemüsewürfeln und den Kräutern sorgfältig vermischen
- Creme Fraiche (ca. 100 g) unterheben
- mit Orangenschale, Pfeffer und Salz abschmecken



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

### **Tipps:**

- Aufgrund der vorhandenen Gemüsemenge sollte hier ein Päckchen Butter (250 g) komplett verarbeitet werden.
- Der Buttergeschmack sollte durch das bissfeste Gemüse geprägt sein.
- Die Orangenschale rundet diesen nur ab.
- Der Fruchtcharakter kann durch kleine Mangostücke unterstrichen werden.
- Die Gemüsebutter in kleine flache Gläser (mit Glasdeckel) mittels eines Dessertlöffels abfüllen. Die Glasränder mit Küchenkrepp säubern.
- Im Kühlschrank mind. 4 Std. fest werden lassen.
- Die Gläser lassen sich gut einfrieren und bei Bedarf im Kühlschrank auftauen.

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)