



ROTE BETE-BUTTER



ZUTATEN

1 kleine Rote Bete Knolle
 1 EL Olivenöl
 1 EL Rotweinessig
 ½ TL Zucker
 200 g weiche Butter
 2 klein gehackte Sardellen
 1 kleine gepresste Knoblauchzehe
 1 TL fein gehackte Kapern
 1 EL getrocknete Salatkräuter
 1 TL getrockneter Dill
 Etwas Orangen- und Zitronenschalenabrieb
 Kräutersalz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rote Bete waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rote Bete darin mit Essig und Zucker 5 Min. dünsten.

Weiche Butter mit den übrigen Zutaten zusammen mit der abgekühlten Rote Bete fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von Pergamentpapier zu einer Rolle formen, fest einschlagen und kalt stellen. Die Rolle kann zusätzlich in einen Gefrierbeutel fest verpackt, tiefgekühlt werden. Bei Bedarf Scheiben von der Butter abschneiden und wieder eingefrieren.