Ronenbutter

Dauer: Schnell Kategorie: Vegetarisch Saison: Herbst Sommer



Zutaten

300-350 G	Ronen (rote Rüben) gekocht und ausgekühlt
150 G	Butter
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Salz
1/4 TL	Pfeffer
	Oregano, Thymian

Zubereitung

1. Die Ronen klein schneiden.
2. Mit den anderen Zutaten in eine hohe Schüssel geben.
3. Mit dem Pürrierstab fein mixen und abschmecken.
4. Die Butter darf sehr gut gewürzt werden.
5. Es können je nach Jahreszeit auch statt den Kräutern, Zimt und Nelken verwendet werden.

SEMINAR BÄUERINNEN