

Paprika-Butter aus dem Thermomix®



© Paprika Butter - Rezept mit Herz



15 Min. + Wartezeit



leicht



175 g

Pikant im Geschmack. Passt zum Abendbrot, Buffet und Brunch

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	ingelegte gegrillte Paprika
<input type="checkbox"/>	125 g	Butter zimmerwarm
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 Msp.	gemahlener Ingwer
<input type="checkbox"/>	1 Msp.	geriebene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>	1 EL	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	5-10 Spritzer	Tabasco

Zubereitung

1. Paprika sehr gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben.
2. Butter, Salz, Gewürze und nach Belieben Tabasco in den Mixtopf zugeben und 30 Sek./Stufe 4 vermischen. Masse nach unten schieben und noch mal 30 Sek./Stufe 4 mixen. Alles an den Seiten herunterschieben, weitere 30 Sek./Stufe 3 mischen. Butter umfüllen und ca. 20 Min. kalt stellen.
3. Hände etwas mit Wasser anfeuchten, Butter teelöffelweise abstechen, in den Händen rasch zu Kugeln formen. Bis zum Servieren kalt stellen.



Auch perfekt für das Brunch-Buffet - die Schweizer Butter mit Emmentaler und Schinken!

Nährwertangaben

Pro Kugel (5g): ca. 25 kcal – 0 g E – 3 g F – 0 g KH