

# Paprikabutter

Saucen&Marinaden » Aufstriche

## Zutaten (200g)

- » 1 rote Paprika
- » 200g Butter/Margarine
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Paprika im vorgeheizten Ofen bei 200°C grillen, bis die Haut Blasen wirft. Schote mit einem feuchten Tuch bedeckt abkühlen lassen, dann die Haut abziehen, Stiel und Kerne entfernen, Paprika kleinhacken und mit der weichen Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2. Butter zum Rechteck formen und 30min kalt stellen. Dann in Paprikapulver wälzen. Die Paprikabutter in Scheiben schneiden und mit etwas Petersilie bestreuen.

angelegt am: 20.06.2006

Rezept-Nr: 2085

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke