

Selfmade Paprikabutter

Zutaten:

- 250 g weiche Butter (vorher aus dem Kühlschrank nehmen)
- 4 gehäufte TL Paprikamark
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- ggf. etwa Salz

Zubereitung:

Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die Petersilie waschen, gut trocken tupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in dünne Ringe bzw. kleine Stücke schneiden. Alles zur Butter hinzufügen. Das Paprikamark, eine Prise Zucker und etwas Pfeffer zur Butter geben und alles gut mit Hilfe einer Gabel verrühren. Gegebenenfalls noch etwas Salz ergänzen (das Paprikamark ist ja selbst schon gesalzen). Alles in eine Schale abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Die Butter ca. eine halbe Stunde vorm Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie nicht zu hart, sondern streichfähig ist.

Das Rezept passt auch wieder wunderbar in die Kategorie „schnell, einfach und lecker“. Wer mag bzw. es verträgt (Achtung bei HIT) könnte der Butter außerdem etwas Chili, ein wenig Zitronen- oder Limettensaft, sowie

eine Knoblauchzehe hinzufügen. Statt Petersilie eignet sich außerdem ein frischer Basilikum hervorragend.

Schmiert die Butter aufs Brot, füllt damit ein Pull-Apart-Bread oder serviert sie zu einem gegrillten Gemüsespieß oder einem saftigen Steak. Wer die Paprikabutter im Voraus produzieren möchte, kann diese übrigens auch wunderbar einfrieren. Dem Geschmack tut dies keinen Abbruch.