



## ROTE BETE-BUTTER



### ZUTATEN

1 kleine Rote Bete  
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 Orangenabrieb  
etwas Zitronenabrieb  
Kräutersalz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Rote Bete waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rote Bete mit Essig und Zucker 5 Min. dünsten. Weiche Butter mit der abgekühlten Roten Bete und den übrigen Zutaten fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mithilfe von Pergamentpapier zu einer Rolle formen, fest einschlagen und kühlen. Die Rolle kann, in einem Gefrierbeutel fest verpackt, tiefgekühlt werden.

Bei Bedarf Scheiben abschneiden.