

Röstzwiebelbutter

Für 4 Personen:

250 g weiche Butter 1/2 Zitrone 4 EL Röstzwiebeln
4 EL Joghurt Salz, schwarzer Pfeffer

Die Butter mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen. Saft und Abrieb einer halben Zitrone unterrühren, ebenso den Joghurt.

Die Röstzwiebeln mörsern und zusammen mit frischem schwarzen Pfeffer und ggfs. Salz unterrühren. Da handelsübliche Röstzwiebeln meist Salz enthalten, vorsichtig beim Würzen sein. Die Röstzwiebelbutter in eine Schale abfüllen und glatt streichen.

Dazu ein frisches Brot reichen und mit dem Dip anrichten.

Björn Freitag am 19. August 2024