

# Sesambutter

## Zutaten

125g pflanzliche Margarine (ungehärtet)  
50 g Sesam  
1/2 TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
2-3 TL Curry

## Zubereitung

### Step one:

Der Sesam wird in einer trockenen Pfanne, ohne Öl, rösten bis er duftet. Danach abkühlen lassen. \*Bleib auf jeden Fall dabei, denn der Sesam kann schnell verbrennen. Dann wird er bitter - bitte nicht mehr verwenden.

### Step two:

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab pürieren.

Fertig!

Die Butter lässt sich ca. 4-5 Tage im Kühlschrank lagern. Sie passt gut zu Kartoffeln, Gemüse oder schmeckt klassisch als Brotaufstrich.