

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.