Tomatenbutter

> **Credits: AJUCA Küchencrew 2025**

Zutaten:

Zutaten	Menge (50)
Margarine	2 kg
Tomatenmark	1 kg
Zwiebeln	350 g
Knoblauch	1 Knolle
Salz	50 g
optional: Petersilie	
Zitronensaft	

Zubereitung:

1. Margarine mit Gabel weich drücken.
2. Zwiebeln klein schneiden, ebenso mit dem Knoblauch verfahren.
3. Kleingeschnittene Lebensmittel, ausreichend Tomatenmark und Salz zur Margarine hinzugeben und vermengen.
4. Mit Pfeffer, Paprikapulver und eventuell einem Schuss Zitronensaft abschmecken.
5. Gut durchziehen lassen und anschließend servieren.

(Für Zwiebel-Allergiker*innen vielleicht auch Version ohne Zwiebeln und mit Knoblauchpulver anrichten)

Version #1
Erstellt: 2026-05-14 09:16:26 UTC von jona
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:16:52 UTC von jona