

# Sesambutter

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Dip, Aufstrich  
Land fehlt

Vorbereitung  
Kochzeit  
Menge für

## Zutaten für Einkaufsliste

| Pos.           | Menge | Einheit   | Zutaten                |
|----------------|-------|-----------|------------------------|
| <b>Zutaten</b> |       |           |                        |
| 1              | 2     | Esslöffel | Tahin                  |
| 2              | 2     | Esslöffel | gehackte Petersilie    |
| 3              | 1     | Esslöffel | gehackter Schnittlauch |
| 4              | 225   | Gramm     | weiche Butter          |
| 5              | 1     | Stück     | Saft einer Zitrone     |
| 6              |       |           | Salz                   |
| 7              |       |           | schwarzer Pfeffer      |

## Anleitung Zubereitung

|   |  |
|---|--|
| 1 | Tahin und die Kräuter in die Butter schlagen, Zitronensaft und Würze beifügen.   |
| 2 | Glatt rühren. Vor dem Servieren kaltstellen. An kühlem Ort aufbewahren. Tahin, das Sesammus, gibt es in guten Qualitäten im Reformhaus und Bioladen. |