

## Röstzwiebel-Senf-Butter

### Zutaten:

250 g weiche Butter  
60 g Röstzwiebeln  
20 g mittelscharfer Senf  
10 g süßer Senf  
1 TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
10 g Öl



### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 4 vermengen.  
Mit dem Spatel herunter schieben und nochmals 10 Sekunden / Stufe 4 durchmischen.  
Die Butter in eine Schale umfüllen und im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

[www.myfoodstory.de](http://www.myfoodstory.de)