

Zwiebelbutter mit Röstzwiebeln und Speck

Zutaten für 300 g

- 200 g Butter (weiche)
- 50 g Speck (oder Schinken, gewürfelt)
- 50 g Röstzwiebeln
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Salz



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Brate den Speck in einer Pfanne knusprig an und lasse ihn abkühlen.
2. Gib die Butter, den Speck, die Röstzwiebeln, Paprikapulver und Salz in eine Schüssel. Verrühre alles gut.
3. Fülle die Zwiebel-Speck-Butter in ein hübsches Glas und stelle sie bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

