

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Scharbockskraut-Butter

- 125 g Butter
- 3 TL Tomatenmark
- 1/2 Zwiebel
- 1 Handvoll Scharbockskraut
- Gemüsebrühe
- etwas Thymian, Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zwiebel und Scharbockskraut fein hacken. Möhre sehr fein reiben. Alles gut mit der Butter mischen. Tomatenmark einrühren, mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken.