

# Rüben-Butter-Brett

Dieser Food-Trend stellt das Butterbrot in den Schatten.

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: ca. 10–15 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Möhren waschen, trockenreiben, Strunk entfernen und 2 ½ Möhren in eine große Schüssel fein reiben. Den Rest der ½ Möhre in feine Scheiben schneiden und beiseitelegen.
- Knoblauch schälen, fein hacken und zu den Möhren geben.
- Butter in Stücke schneiden und ebenfalls zu den Möhren geben. Thymian waschen, trocken schütteln und von den Stielen über die Butter streifen. Zuletzt Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gründlich mit einer Gabel vermischen.
- Die Rüben-Butter anschließend mit einem Messer auf ein großes Brett streichen. Möhrenscheiben darauf verteilen, mit Pistazien, Kräuter-Blüten und Zitronenschale bestreuen. Zum Schluss mit Honig beträufeln und zu einem frischen Brot genießen.  
**Tipp:** Die Butter kann auch mit anderen Rüben, z.B. Butterrüben ergänzt werden.

## Zutaten für 1 Butter-Brett:

- 3 Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Butter, zimmerwarm
- 1 EL Tomatenmark
- Prise Salz und Pfeffer
- 2 EL Pistazien, gehackt
- 1 EL Kräuter-Blüten
- Schale ½ Bio Zitrone
- 1 EL Honig
- frisches Brot