



# Curry-Zwiebel-Butter

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	125 g
Currypulver	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Backpapier

1. Zwiebel halbieren, schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Zwiebeln ca. 2 Min. glasig anbraten. Mit Curry bestäuben und kurz durchschwenken. Zwiebeln abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Schüssel Zwiebel mit übriger weicher Butter vermengen und würzig abschmecken. Auf ein Stück Backpapier geben und zu einer Rolle formen. Enden zudrehen und Butter kühl stellen. Zum Servieren Curry-Zwiebel-Butter aus dem Papier lösen und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!

Tipp: Die Curry-Zwiebel-Butter passt super zu [Gegrilltes Zitronenhähnchen](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	252 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g