



Rezepte > Sauce

Vegane Tomaten-Margarine

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Margarine, vegan	225 g
Tomatenmark	4 EL
Paprika, edelsüß	0.5 TL
Cayennepfeffer	
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß Margarine mit einem Pürierstab aufschlagen, Tomatenmark hinzugeben und vermengen. Tomatenbutter mit Paprikapulver, Cayennepfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Vegane Tomaten-Margarine in die Mitte eines Backpapiers streichen, zusammenrollen und an beiden Enden zu einem Bonbon drehen.

Guten Appetit!

Tipp: Die vegane Tomaten-Margarine passt sehr gut auf einem [Salat aus gegrilltem Gemüse](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	46 g