



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, 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