Erdnussbutter

Zutaten:

Zubereitung:

250 g geröstete, enthäutete, ungesalzene Erdnüsse
1 bis 3 TL Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
1/2 TL Salz

Nüsse mit Salz in der Küchenmaschine hacken und dabei nur soviel Öl zugeben, dass eine cremige Masse entsteht. Mix hält sich in einem verschlossenen Gefäß zwei Wochen im Kühlschrank. Man kann auch gesalzene Erdnüsse verwenden, dann aber das zusätzliche Salz auf jeden Fall weglassen
Verdünnt man diese mit Wasser kann man sie auch als Käseersatz verwenden.