Tomatenbutter

Kräuterbutter kennt jeder. Doch wie wäre es mal mit einer selbstgemachten Tomatenbutter? Dieses Rezept bringt leckere Abwechslung auf den Tisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Stk.	Tomaten (getrocknete, in Öl eingelegt)
2 EL	Tomatenmark
250 g	Butter (weiche)
2 Zweige	Basilikum
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Tomatenbutter die getrockneten Tomaten etwas abtropfen lassen und das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Tomaten grob hacken, mit Butter und Tomatenmark vermengen und im Mixer fein pürieren.

2. Basilikum unterrühren und die Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren mit Folie abdecken (oder in Folie einwickeln) und in den Kühlschrank legen.

Tipp

Die Tomatenbutter passt wunderbar zu Gegrilltem und Kurzgebratenem, eignet sich aber auch zum Verfeinern von Fisch und Gemüse.