Grill-Tomatenbutter

Die würzige Grill-Tomatenbutter ist die ideale Ergänzung für jedes Grillgericht. Schnell gemacht und perfekt vorzubereiten, die ideale Ergänzung zu Fleisch, Gemüse oder Brot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
70 g	getrocknete Tomaten
2 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Grill-Tomatenbutter** die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie schön weich ist. Die **Tomaten** mit einem scharfen Messer möglichst fein hacken oder alternativ mit einem Mixer pürieren. Den Knoblauchzehe schälen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken.

2. Tomaten, Rosmarin, Tomatenmark und gepressten Knoblauch in eine Schüssel geben. Die weiche Butter hinzufügen und alles mit einer Gabel oder einem Löffel gründlich vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Tomatenbutter in ein sauberes Glas füllen oder in Butterpapier zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Die Grill-Tomatenbutter passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Gemüse, Kartoffeln oder einfach auf frischem Baguette.