

Tomatenbutter.

 **15 Min.**

Vorbereitung

 **15 Min.**

Gesamtzeit

 **einfach**

Aufwand

Zutaten für:

g weiche Butter

g getrocknete Tomaten in
Öl (z.B. Orto Mio)

EL Tomatenmark (z.B.
Naturgut)

Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Blättchen Basilikum

Zubereitung:

1 Weiche Butter mit den getrockneten Tomaten, Tomatenmark und dem geschälten Knoblauch in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Tomatenbutter mit Hilfe eines Teigschabers in eine kleine Schüssel füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

3 Die Tomatenbutter mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp: Dazu schmeckt geröstetes Brot! Dafür Brot in Olivenöl in einer Pfanne anrösten, bis es goldbraun ist, dabei mit etwas Salz würzen. Honig-Senf-Butter und Zitronen-Kräuterbutter dazu servieren.