



## MEIN GENUSS



### Tomatenbutter



#### It's a match!

Unser Grillbutter Gewürz verfeinert dieses Rezept mit einer würzigen, unwiderstehlich leckeren Note!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Butter sollte zur Verarbeitung Raumtemperatur haben, denn nur so lassen sich alle Zutaten leicht miteinander vermengen.
- 2 Das Tomatenmark, den fein geriebenen Knoblauch und das Grillbutter Gewürz zur Butter geben und mit einer Gabel (oder einem Mixer) vermischen.
- 3 Die getrockneten Tomaten mit einem Messer in kleine Stücke schneiden, zur Masse hinzugeben und unterrühren.
- 4 Die fertige Tomatenbutter sollte bis zum Servieren kaltgestellt werden.

### Zutaten

100 g weiche Butter  
40 g Tomatenmark  
2 getrocknete Tomaten in Öl  
**0,5 TL** Grillbutter Gewürz (auch zum abschmecken)  
1 Knoblauchzehe (optional)

#### *Zum Toppen:*

Pinienkerne  
getrocknete Tomaten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.10.2026.