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 19.05.2027.