



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 21.08.2026.