

Tomatenbutter



Zutaten für 1 Schale



50 g getrocknete Tomaten



1 frische Tomate



2 Knoblauchzehen



250 g weiche Butter



100 g Tomatenmark



1 EL Zitronensaft



etwas Salz
etwas Pfeffer



etwas Paprikapulver
edelsüß



etwas getrocknete
italienische Kräuter



Küchenwerkzeuge Zeit 15 min

- Schüssel
- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Knoblauchpresse
- Küchenwaage
- Küchenpapier
- Zitronenpresse
- Gabel, Esslöffel, Teelöffel

* Variation

Lässt man die Tomaten
weg, erhält man klassische
Knoblauchbutter.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Tomatenbutter



Zubereitung für 1 Schale

- 1 Getrocknete Tomaten abgießen, mit Küchenpapier trocken tupfen und klein würfeln.
- 2 Frische Tomate ebenso klein würfeln.
- 3 Knoblauch häuten und mit Knoblauchpresse zur Butter geben.
- 4 Die getrockneten Tomaten, frische Tomate und Zitronensaft zur Butter geben, mit Gewürzen abschmecken und alles gut miteinander verrühren.
- 5 Im Kühlschrank fest werden lassen.



Tipps+Tricks

- Die Butter 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich genug ist und alles gut untergerührt werden kann.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages