

# 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

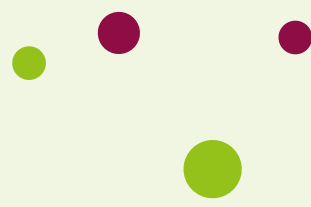


## Küchenwerkzeuge Zeit 15 min

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

### \* Variation

Lässt man die Tomaten  
 weg, erhält man klassische  
 Knoblauchbutter.



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
 des Deutschen Bundestages



## 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