

TOMATENBUTTER – DAS BESTE REZEPT!

TOMATENBUTTER – DAS BESTE REZEPT!

Mit Tomatenbutter ins neue Jahr – getreu dem Motto was im letzten Jahr gut war kann dieses Jahr noch besser werden. Habt ihr alle gut rein gefeiert? Wir hatten eine schöne Party mit leckerem Raclette und vielen neuen Dips die ich euch in den nächsten Tagen auftischen werde. Aber den Anfang macht diese Tomatenbutter weil sie einfach so toll war. Dazu hat die liebe Melli von der Tomateninsel beigetragen – die hat nämlich hier getrocknete Tomaten in die Butter gegeben! Sehr lecker, da habe ich einen Mix aus ihrer und meiner Butter gemacht und das Ergebnis war super. Tomatenbutter gibt es bei mir ab jetzt nur noch so!



Zutaten für 2 kleine Schälchen:

250g Butter

40g getrocknete Tomaten

1/2 TL getrockneter oder 1/4 Bund frischer Dill

1 EL Honig

1 EL Zitronensaft

4 in Öl eingelegte Knoblauchzehen oder 1 frische Zehe oder 1 TL Pulver

Pfeffer & Salz

2 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Ich hatte mir vorgestellt alle Zutaten in einen Mixer zu geben und start zu drücken. Das war aber zu viel – also alles mit dem Löffel wieder rausgekratzt und in den Becher für den Stabmixer gegeben.

Also die zimmerwarme Butter, fein gehackte getrocknete Tomaten, Dill, Knoblauch, Honig, Tomatenmark, Zitronensaft, Pfeffer & Salz mit dem Stabmixer zu einer glatten Paste verarbeiten.



Abschmecken, bei Bedarf nachwürzen und auf die Schälchen verteilen. Falls zur Hand mit einem frischen Kräutlein dekorieren.

Bis zum Servieren kalt stellen und erst kurz vorher aus dem Kühlschrank holen.

Fertig!