

TOMATEN-BASILIKUM-BUTTER



Zur Grillsaison darf diese aromatische Tomaten Basilikum Butter auf keinen Fall fehlen. Ihr könnt sie ganz leicht selbst zubereiten und ganz nach eurem Geschmack und Belieben anpassen. Für etwas Farbe könnt ihr Paprikapulver oder Tomatenmark dazugeben und wer es etwas schärfer mag, kann die Butter mit Chili verfeinern. Die Grillbeilage passt zu Steaks, Gemüse oder einfach als Brotaufstrich oder zum Baguette. Richtig gelagert hält sie mehrere Wochen oder sogar Monate. Ihr könnt sie auch in einer Eiswürfelform portionsweise einfrieren und nach Bedarf auftauen.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

TOMATEN-BASILIKUM-BUTTER

Zupfe die Basilikumblätter ab und zerkleinere sie mit dem Speedwing oder hacke sie mit einem Messer fein. Schneide die getrockneten Tomaten klein oder zerkleinere sie im Speedwing. Schäle die Knoblauchzehe und zerkleinere sie ebenfalls. Gib die weiche Butter und Salz und Pfeffer dazu und verrühre alles gut miteinander. Gib die Butter auf ein Bienenwachstuch, schlage es ein und forme die Butter zu einer Rolle. Friere sie ein oder stelle sie in den Kühlschrank, so kann sie mehrere Wochen oder Monate gelagert werden. Schneide zum Servieren zu Steak, Gemüse oder Brot Scheiben ab. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TOMATEN-BASILIKUM-BUTTER:

- 6** Basilikumblätter
- 50 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- 1** Knoblauchzehe
- 125 g** Butter (weich)
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer