

Tomatenbutter

Zutaten | 8 Portionen

1	Knoblauchzehe
8	getrocknete Tomaten in Öl
2 Stiele	Basilikum
	Salz, Pfeffer
2 EL	Tomatenmark
½ TL	Oregano
1 TL	Thymian
250 g	zimmerwarme Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.
- Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- Knoblauch, Tomaten, Gewürze, Tomatenmark und Kräuter mit etwas Tomatenöl verrühren und aufquellen lassen.
- Alles mit der zimmerwarmen Butter verrühren.

Tipp:

Die selbstgemachte Tomatenbutter kann nicht nur als Brotaufstrich sondern auch als Würzbutter für Nudeln, Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 87 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
498 kcal	55 g	1,8 mg	808 mg	20,7 mg