



REZEPT DER WOCHE

Tomatenbutter mit frischen Gartenkräutern

Zutaten

125g Butter (weich)
ca. 5-8 getrocknete Tomaten
etwas Tomatenmark
frische Gartenkräuter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Getrocknete Tomaten in sehr feine Stückchen hacken und unter die Butter heben. Tomatenmark nach Belieben hinzufügen und ebenfalls unterrühren

Die Kräuter fein hacken und mit der Butter vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomatenbutter schmeckt Köstlich zu Gegrilltem oder auch einfach so als Brotaufstrich.

Guten Appetit!