

Tomatenbutter einfach gemacht

Zutaten für 1 großes Schälchen:

- 250 g Butter (weich)
- 80 g Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- Salz
- Pfeffer



Für die Deko:

- Basilikum

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die getrockneten Tomaten in kleine Würfel.
2. Mische sie in einer Schüssel mit dem Tomatenmark und der weichen Butter.
3. Presse den Knoblauch dazu und würze die Tomatenbutter mit Salz und Pfeffer.
4. Garniere die Tomatenbutter mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

