

Tomaten-Basilikum-Butter

Ein frischer Brotaufstrich für jeden Tag.

etwa 20 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Basilikumblätter
- 250 g weiche Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Pr. Zucker

1 Vorbereiten:

Tomaten abtropfen lassen, 1 EL dabei auffangen und Tomaten fein schneiden. Knoblauchzehe abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Übrige Zutaten und 1 EL aufgefangenes Öl mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Zerkleinerte Zutaten zum Schluss unterrühren. Butter in kleine Gläser abfüllen und verschließen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Butter schmeckt gut zu frischem Brot oder zu gegrilltem Fleisch.
- Verfeinern Sie die Butter mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille aus der Mühle.
- Im Kühlschrank kann man die Butter etwa 2 Wochen aufbewahren.