

Tomatenbutter

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------|-------------|
| Salz | 1 Prise(n) |
| Oregano | 1 Esslöffel |
| Tomatenmark | 1 Esslöffel |
| Butter | 125 g |
| Tomaten (getrocknet) | 2 Esslöffel |
| Schwarzer Pfeffer | 1 Prise(n) |

Zubereitung:

Butter schon einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Verkneten leichter geht. Die getrockneten Tomaten in einem Sieb etwas abtropfen lassen und dann fein hacken. Weiche Butter mit den Tomatenwürfeln, Tomatenmark und Oregano in einer kleinen Schüssel verkneten, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, in ein kleines Glas füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch und Toastbrot.

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2063-Tomatenbutter.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at