



Kräuterbutter mit Tomaten und Basilikum



Zutaten

Menge

6	getrocknete Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Basilikumblätter
250 g	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Tipp

Die Kräuterbutter mit Tomaten und Basilikum schmeckt auf frischem Brot besonders gut.

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 805 kJ, 192 kcal, 1,2 g Kohlenhydrate, 0,57 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 55,3 mg Cholesterin, 0,49 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

schnell

veggie

Zubereitung

Egal ob zum saftigen Steak oder zum warmen Baguette, eine leckere Kräuterbutter mit Tomaten gehört zu der perfekten Grillparty einfach dazu. Wir mischen cremige Butter mit getrockneten Tomaten und gehacktem Basilikum. Diese Kombination schmeckt nicht nur schön würzig, sondern auch fruchtig-süß durch die Tomaten. Probier's aus:

Step 1:

Die Tomaten abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend mit dem Knoblauch fein hacken. Das Basilikum in feine Streifen schneiden.

Step 2.

Nun die Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen. Die restlichen Zutaten unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.