Tomatenbutter

Cremig, würzig und schnell vorbereitet - zu frischem Brot, Baguette, Grillgemüse oder Ofenkartoffeln.



Zubereitung

1. Butter aus dem Kühlschrank holen

Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich und gut verrührbar ist.

2. Zutaten vermengen

Butter, Tomatenmark, Thymian und Knoblauch gründlich miteinander vermengen.

3. Abschmecken

Mit Salz und Pfeffer abschmecken oder Gewürze nach deiner Wahl

4. Ziehen lassen

Die Tomatenbutter abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

5. Servieren

Vor dem Servieren kurz temperieren lassen, damit sie wieder schön streichfähig wird.

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL frischer Thymian, fein gehackt oder ca. 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst oder ca. 1/4 TL Knoblauchpulver/-granulat (fein)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Tipp

Ist kein Tomatenmark vorhanden, lässt sich Tomatenpulver zu einer Paste anrühren. Für ca. 50 g Tomatenpaste zunächst ca. 25 g Tomatenpulver mit 25 g Wasser verrühren. Je nach Pulver etwas mehr Wasser zugeben, bis eine dicke, Tomatenmarkähnliche Konsistenz erreicht ist.

Aufbewahrung: Die Tomatenbutter im Kühlschrank lagern und wegen der frischen Zutaten möglichst innerhalb weniger Tage verbrauchen. Für eine längere Lagerung portionsweise einfrieren