Tomatenbutter mit Basilikum

Das Tomatenbutter schmeckt im Sommer absolut fantastisch an heißen Sommertagen und bringt auf jeden Teller ein tolles Geschmackserlebniss. Diese Tomaten-Basilikum-Butter ist garantiert auf jeder Grillparty ein echter Renner! Nicht nur zu Grillfleisch, sondern auch zu gebratenen Garnelen oder Grillgemüse schmeckt diese Butter einfach traumhaft und sorgt für einen kräftigen Geschmack. Diese Tomatenbutter eignet sich auch als Dip für Mehrkornbrötchen oder Baguettes.

Zubereitung:

Die Zubereitung ist denkbar einfach, ihr nehmt alle Zutaten bis auf die weiche Butter und tut diese in den Mixer . Hinzu gebt ihr je nach Geschmack einen großen Löffel Tomatengeheimnis , Grünzeugs von Pauli Kocht und einen Teelöffel Mr. Nicepepper und vermischt alles gut. " GUTSCHEIN "

Nun die Masse mit der unter die weichen Butter heben und danach in kleine Silikonförmchen oder Gläser füllen und ab damit in den Gefrierschrank oder Kühlschrank! Nach kurzer Zeit habt ihr eine wundervolle Butter, die ihr zum Grillen mit auf den Teller anrichten oder im Glas auf den Tisch stellen könnt.

Guten Appetit!

Zutaten

> 250 gButter
> 10getrocknete Tomten in Öl
> 5 BlätterBasilikum
> 2 ELTomtenmark
> 1 ELZitronensaft
> 1 EL Tomatengeheimnis
> 1 EL Paulikocht - Grünzeug - Zeugs
> 1 TL Mr. Nicepepper

Hardware

> Mixer
> Silikonförmchen