

Tomaten Butter

(Rezept für 2 große Rollen)

Zutaten

- 300 g Tomate(n), getrocknete in Öl eingelegte
- 250 g Butter
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 EL Basilikum



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel /

Zuerst die weiche Butter cremig rühren bis Sie weiß ist.

Die Tomaten abschütten und ein wenig Öl bei Seite stellen.

Mit einem Passierstab die Tomaten pürieren, dann den geriebenen Knoblauch zugeben.

Mit der Butter gut vermischen und zum Schluss Basilikum dazu geben. Die Masse mit Klarsichtfolie oder Backpapier als Rolle formen und im Kühlschrank Kaltstellen

