

Kräuter- und Tomatenbutter



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 800 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 87 g

Kohlenhydrate: 9 g

Tipps zu diesem Rezept

- Die portionierte Kräuterbutter tiefkühlen. Dann in Plastikbehälter füllen. Sie bleibt 2-3 Monate haltbar.

Zutaten

200 g Butter, weich

1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Thymian, Kerbel und Salbei

0.25 Apfel

1 TL Salz

0.25 TL weisser Pfeffer

5 getrocknete Tomaten

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Kräuter von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken. Apfel an der Bircherraffel reiben. Alles mit der Butter mischen. Masse salzen und pfeffern. Hälfte der Butter in eine andere Schüssel geben.
2. Tomaten sehr fein hacken oder cuttern. Unter eine Butterhälfte mischen. Tomaten- und Kräuterbutter getrennt in Spritzsäcke füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Rosetten spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen.