

# Der kleine Appetitanreger – Zeit: 30 Minuten

## Tomatenbutter auf geröstetem Brot



**340 g getrocknete Tomaten,  
100 g Butter, Meersalz, grober  
Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch**

1 Butter bei Raumtemperatur in  
einer Schüssel leicht cremig werden  
lassen. 1 Bund Schnittlauch fein

**Getrocknete Tomaten in  
Sonnenblumenöl, 340 g Fr. 4.70  
Floralp-Butter, 100 g Fr. 1.60**

schneiden und unter die Butter  
rühren. Leicht salzen und pfeffern.

2 Tomaten unter fließendem Wasser  
abspülen, fein schneiden und mit  
dem Stabmixer in einem Masskrug  
pürieren. Die Masse unter die Butter  
ziehen und abschmecken. Butter zu  
einer Halbkugel formen und kühl  
stellen, bis sie wieder fest ist.

10 Minuten vor dem Servieren auf  
einer kleinen runden Platte anrich-  
ten. Mit geröstetem Brot servieren.