



R e z e p t



Tomatenbutter

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- ca. 50 g einfach konzentriertes Tomatenmark
- ca. 1 gehäufte TL gerebelter Thymian oder Oregano
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Prise Zucker
- feines Meersalz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

- Zunächst die Butter mit dem Tomatenmark gründlich mischen, am besten mit einer Gabel.
- Den durchgepressten Knoblauch, die Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer einarbeiten, abschmecken.
- Danach Thymian oder Oregano einrühren.
- 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann noch einmal final abschmecken.
- Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen, aber etwa 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und mit Baguette servieren.