



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Tomaten Knoblauch Butter

Tomaten Knoblauch Butter

250 g weiche Butter (zimmerwarm)

60 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

2 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

0.5 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Chiliflocken (optional)

Etwas Zitronensaft (optional)

Tomaten Knoblauch Butter

1.

Die getrockneten Tomaten und den Knoblauch mit einem kleinen Mixer oder Pürierstab zu einer Paste verarbeiten.

Bei Bedarf 1 EL vom Öl der Tomaten zugeben.

Die weiche Butter mit einem Schneebesen etwas aufschlagen. Die Tomaten-Knoblauch-Paste, Tomatenmark und Gewürze unter die Butter rühren.

Noch einmal gut abschmecken und dann kalt stellen.