

Tomatenbutter mit Basilikum

250 g Butter (Zimmertemperatur, dann lässt sie sich besser verarbeiten)

1 Tube Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Basilikum

Zubereitung:

Butter mit Gewürzen und Tomatenmark verrühren, am besten mit dem Handquirl (Menge des Tomatenmarks nach Sicht und Gefühl, halbe Tube)

Basilikum sehr klein schneiden und zur Butter geben, abschmecken

Kräuterbutter

Kräuter nach individueller Wahl oder

Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch

Pfeffer und Salz

Knoblauch mit/ohne Rücksicht auf Gäste

Pfefferbutter

1 El. grünen eingelegten Pfeffer sehr fein hacken

½ Bund glatte Petersilie fein hacken und

mit der zimmerwarmen Butter vermischen, abschmecken