Tomaten-Rosmarin-Butter

Heute möchte ich euch mal ein leckeres Rezept für eine erfrischende und sehr schmackhafte Kräuterbutter vorstellen. **Eine Tomaten-Rosmarin-Butter**

Alles was Ihr dafür braucht ist:

250 g Butter
70 g getrocknete Tomaten
100 ml Ahornsirup
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
50 g Ajvar
1 EL Tomatenmark
Olivenöl
Salz
Pfeffer

die getrockneten Tomaten werden 20 Minuten im lauwarmen Wasser eingeweicht

den Rosmarin, die Schalotten und den Knoblauch fein hacken

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

dies in einer Pfanne mit Olivenöl schön anbraten und glasig andünsten

die getrockneten Tomaten gut abtrocknen und etwas ausdrücken und auch fein hacken

das dann mit in die Pfanne geben und kurz mitschwenken

dieses dann zur Seite stellen und abkühlen lassen

Nun wird die Butter, Ajvar, Ahornsirup und Tomatenmark mit einem Handrührgerät ca 5 Minuten schaumig geschlagen

Die Zutaten aus der Pfanne 2 Minuten unterrühren

Jetzt mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter unterheben.

Die fertige Butter in Backpapier, Pergamentpapier oder in ein anderes Gefäß füllen und kalt stellen.

Die Butter sollte ca 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Guten Appetit