



Tomatenbutter

mit viel Basilikum



Zutaten:

Butter	Die Butter (kann auch vegan sein) schaumig aufschlagen, dann das Tomatenmark einrühren, etwas Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe fein hacken, oder pressen und alle Zutaten zu der Butter geben. Mit dem Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer fein abstimmen. Zuletzt das gewaschene Basilikum fein hacken, oder schneiden und unter die Butter rühren. An der Stelle lässt sich auch eingefrorenes Basilikum verwenden.
1 Stk. weiche Butter	
150 g Tomatenmark	
1 Bund Basilikum	
1 Knoblauchzehe	
2 Tomaten	
1 Zitrone	
Salz	
Pfeffer	