

Tomaten/ Knoblauchbutter

Zutaten:

250g Butter

1 EL ÖL

1 kleine Zwiebel

Mindestens 4 Zehen Knoblauch, nach Belieben mehr

6 Scheiben getrocknete Tomaten

125 ml passierte Tomaten

1 – 2 EL Tomatenmark

Salz

Zubereitung:

Die Butter sehr weich werden lassen,

Die Zwiebel und 2 Zehen Knoblauch schälen, würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Öl und 1 EL von der Butter schmelzen lassen. Die Getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, mit dazugeben, ebenso die passierten Tomaten und das Tomatenmark. Alles leicht einköcheln lassen. Währenddem noch ein paar Knoblauchzehen schälen, den Keim entfernen und etwas zerkleinern.

Die weiche Butter, den Pfanneninhalt, den Knoblauch und etwas Meersalz in eine Moulinette geben und fein zerhäckseln.