

Gewürzbutter – variantenreich grillen

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Butter
- 5 Getrocknete Tomaten (in Öl)
- 1 Kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- ½ Chili, getrocknet
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die getrockneten Tomaten, Zwiebel und Knoblauch sehr fein und gleichmäßig hacken. Alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter mischen und vor dem Verzehr bzw. Einfrieren ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Varianten

Würzen Sie die Butter ganz nach Ihrem Geschmack auch einmal mit getrocknetem Ingwerpulver oder statt mit Tomatenmark mit einem Esslöffel grünem Pesto!

Tipp

Produzieren Sie doch gleich eine größere Menge der Gewürzbutter und frieren Sie diese als klassische Rolle, als gespritzte Rosetten oder in Gläsern ein. Praktisch als Snack zwischendurch oder für die spontane Grillparty!

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 15 Min.