



SINAH'S TOMATENBUTTER

Ob für's Brot oder zum Fleisch - ein absolutes Must-Have beim Grillen

ZUTATEN

- 120 g Butter weich und in Stücken
- 45g Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

- Arbeitszeit | 5 min
- Gesamtzeit | 5 min
- Portionen | 16 Portionen

ZUBEREITUNG

- 01** Gebe die Butter und das Tomatenmark zusammen mit Salz und Pfeffer in ein Gefäß
- 02** Verrühre es so lange mit einem Handrührgerät, bis sich beide Zutaten gut miteinander vermischt haben.
- 03** Serviere die Tomatenbutter als Brotaufstrich oder als Dip zum Fleisch.
- 04** Unser Tipp: Mische die Tomatenbutter unter frisch gekochte Nudeln

