



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

