



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Kräuterbutter mediterran



Einkaufsliste:

Butter, 100 g

getrocknete Tomaten, ca. 50 g

Olivenöl

Pinienkerne, ca. 50 g

Rosmarin, 3 Stängel

Thymian, 8 Stängel

Oregano, getrocknet

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttersorten - Kräuterbutter mediterran

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- Pinienkerne ohne Fett anrösten und klein hacken
- Kräuter sehr fein hacken
- getrocknete Tomaten in Olivenöl einlegen und klein hacken

Zubereitung:

- Butter in einer Schüssel mit den Kräutern, den Pinienkernen und den Tomatenstücken gut verrühren
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipps:

- Vorsicht beim Salzen: die getrockneten Tomaten sind z.T. recht salzig.
- Die Butter lässt sich mit Tomatenmark / Paprikamark rot einfärben.

Schmeckt zu:

- Ciabatta
- gerösteten Tramezzini
- gegrilltem Fisch
- Kalbsteaks

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)