

## Ab auf die Stulle: Würzige Tomatenbutter

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

### Zutaten für 4 Portionen

100 g Butter  
50 g getrocknete Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
Chilipulver

Diese Butter kannst du wirklich jedem aufs Brot schmieren! Das Geheimnis? Getrocknete Tomaten, Rosmarin und außerdem schön feurige Chili! Dadurch entfaltet unsere Tomatenbutter einfach ein wunderbar würziges Aroma, dem kein Stullenenthusiast oder Hobbygriller widerstehen kann.

- 1 -

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Tomaten und Rosmarin fein hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken.

- 2 -