

Tomatenbutter

by Andreas - Sonntag, September 04, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/tomatenbutter/>



Zurzeit erlebt Butter wieder eine Renaissance. Jahrzehnte wurde sie für hohen Cholesterinspiegel verantwortlich gemacht. Neueste Erkenntnisse sagen: stimmt nicht. Mal sehen, was die nächste Studie sagt. Wie dem auch sei, hier eine Tomatenbutter.

125 gr. Butter

40 gr. getrocknete Tomaten

¼ TL edelsüßes Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit der Butter verkneten. Mit dem edelsüßen Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen und nochmals durchkneten.

Passt sehr gut zu frisch geröstetem Chiabatta.

Weitere Empfehlungen:

Couscous

Couscous passt prima zu Lamm und nordafrikanischen Gerichten. Es eignet sich generell als Altern...

Mushy Peas - traditionelles britisches Erbsenpüree

Mushy Peas werden üblicherweise zu Fish & Chips gereicht. Das Püree ist von der Konsis...

Karamellierte Zwiebeln

Oft sind es die vermeintlich unscheinbaren kleinen Dinge, die ein Gericht erst richtig abrunden....