Tomatenbutter | Chilisalz

Dauer:	30 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 6 Personen:

Equipment

Rührmaschine

Gewürze & Zutaten

500 g	Butter
50 g	Olivenöl
150 g	halbetrocknete Tomaten, fein gehackt
80 g	Parmesan, fein gerieben
60 g	Pinienkerne, geröstet und grob gehackt
1 Bund	Basilikum, fein geschnitten
10 g	Fermentierter Kampot Pfeffer, gestoßen
20 g	Chilisalz

Zubereitung

Vorbereitung Butter

1 Um eine optimale Arbeitsumgebung für die Rührmaschine zu schaffen, verwenden wir als Basis 500 g Butter.

2 Die Butter sollte auf Zimmertemperatur gebracht werden, was eine gewisse Zeit in Anspruch nehmen kann.

3 Geben Sie die temperierte Butter in den Rührkessel und schlagen Sie sie bei hohen Geschwindigkeiten auf, bis sie eine weiße Farbe annimmt. Währenddessen das Olivenöl langsam einfließen lassen.

4 Schließlich folgen Sie den nächsten Schritten je nach gewählter Zubereitungsvariante und mischen Sie die weiteren Zutaten behutsam unter die aufgeschlagene Butter.

Zubereitung

1 Alle Zutaten in die aufgeschlagene Olivenöl-Butter mischen.

2 Die Butter servieren und genießen. Sie kann auch sehr gut portioniert eingefroren werden.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim