

Rezept

Arrabbiata-Butter

Ein Rezept von Arrabbiata-Butter, am 17.04.2024

Zutaten

100 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	2 Tomaten
2 EL eingelegte Kapern	2 getrocknete rote Chilischoten
250 g weiche Butter	2 EL Aceto balsamico bianco
Kräutersalz	Pfeffer
Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Tomaten waschen, halbieren, entkernen, dabei den Stielansatz entfernen. Alles fein würfeln. Kapern fein hacken. Chilischoten zerbröseln.
2. In einer Pfanne 50 g Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten, Kapern und Chilis dazugeben und mitdünsten. Mit Essig ablöschen, dann mit der restlichen Butter verrühren. Arrabbiata-Butter mit Kräutersalz, Pfeffer und Honig abschmecken. Nach Belieben noch mit 2 EL gehacktem Basilikum oder geriebenem Parmesan verfeinern.