

## Rezept

# Mediterrane Butter

Ein Rezept von Mediterrane Butter, am 05.08.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>250 g</b> weiche Butter             | <b>1 EL</b> fruchtiges Olivenöl                    |
| <b>2 EL</b> Tomatenmark                | 6-8 getrocknete Tomaten (pur oder in Öl eingelegt) |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                 | <b>15</b> Basilikumblätter                         |
| <b>5 EL</b> frisch geriebener Parmesan | 6-8 (Kalamata-)Oliven (wer mag)                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 300 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Butter mit Olivenöl und Tomatenmark in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
- 
2. Die Tomaten klein hacken, Knoblauch schälen und fein würfeln. Basilikum in feine Streifen schneiden. Alles mit dem Parmesan unter die Butter rühren. Eventuell noch das Olivenfleisch von den Steinen abschneiden, klein hacken und untermischen. Die Butter im Kühlschrank fest werden lassen. Bis zum Verschenken weiter kühlen, dann verpacken.