

# Tomaten- Kräuterbutter



© SLfG

Zutaten für 18 Scheiben

(20 g/Portion)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zutaten:

- 300 ml frische Sahne
- frisches Basilikum, einige Stängel
- 2-3 EL Tomatenmark
- 2 kleine Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

## Arbeitsgeräte:

- 1-2 Schraubgläser mit Deckel
- feines Küchensieb
- 2 kleine Schüsseln
- Esslöffel
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Buttergefäß oder sauberes Schraubglas, ca. 350 ml

**Variante:** Die Butter schmeckt auch einfach pur oder nur mit Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Kresse anstelle des Basilikums, Knoblauch und Tomatenmark.

## Zubereitung:

- 1 Die Sahne im Becher oder in der Flasche kurz aufschütteln. Die Schraubgläser zu maximal zwei Dritteln befüllen und fest verschließen.
- 2 Die gefüllten Gläser kräftig schütteln. Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heiß es: weiter schütteln.
- 3 Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in einer weißlichen Flüssigkeit schwimmt. Den Glasinhalt durch ein feines Küchensieb über einer kleinen Schüssel abgießen und die Butter in die andere kleine Schüssel geben.
- 4 Das Basilikum kalt abspülen, trockenschütteln und zerkleinern. Die Knoblauchzehen schälen und ganz klein hacken. Die Kräuter, den Knoblauch und das Tomatenmark mit einer Gabel unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter in ein Buttergefäß füllen oder direkt auf Brotscheiben schmieren.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)