



🕒 Milcherzeugnisse

🕒 45 Minuten

# Tomaten- Kräuterbutter

## **Zutaten für 1 Glas à 300 ml**

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



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen

- 1 Die Sahne kurz aufschütteln. Einige Schraubgläser zu maximal  $\frac{2}{3}$  befüllen und fest verschließen. Die gefüllten Gläser kräftig schütteln. Nach einigen Minuten flockt die Sahne aus. Noch immer heißt es: weiter schütteln.
- 2 Die Sahne ist dann zu Butter geworden, wenn sich ein gelber Klumpen gebildet hat, der in einer weißlichen Flüssigkeit schwimmt. Den Glaseinhalt durch ein feines Sieb über einer kleinen Schüssel abgießen und die Butter in eine weitere Schüssel geben.
- 3 Basilikum kalt abspülen, trocken schütteln und zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und 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 servieren.

- 📍 Probieren Sie auch die entstandene Buttermilch gemeinsam mit den Kindern.
- 🔄 Die Butter schmeckt auch einfach pur oder nur mit Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Kresse.



[ichkannkochen.de](http://ichkannkochen.de)



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

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

