



Veganer Aufstrich - Mediterran

Lecker & einfach | Tomatenbutter - 2,90 € - vegan 

350 g Tomatenbutter (35 Portionen) | Arbeitszeit: 5 min + weich/hart werden lassen | Ausrüstung: -

Zutaten Tomatenbutter

250 g	Vegane Butter - <i>Alsan Bio</i>
4 EL	Tomatenmark
40 g	Getrocknete Tomaten - <i>in Öl eingelegte</i>
3 Zehen	Knoblauch

Gewürze

30 Blätter	Frischer Basilikum
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. **Butter** einige Stunden vor Zubereitung aus der Kühlung nehmen, sodass sie weich ist.
2. **Basilikum** & getrocknete **Tomaten** klein schneiden. Die **Knoblauch** Zehen pressen oder hacken.
3. **Gewürze** mit der Butter vermengen bis alles gut verteilt ist, dann den **Basilikum**, die **Tomaten** & den **Knoblauch** unterheben.
4. Tomatenbutter im **Kühlschrank** lagern damit sie wieder fest wird. Kurz vor dem Servieren raus nehmen.

Zum vollständigen Rezept: Mediterrane Tomatenbutter

Mit auditive Koch-Begleitung, Kostenaufstellung & Einkaufsliste, Video-Zubereitungsschritte, Alternative Zutaten, Ideen zum Selbermachen & No Waste und unsere Tomatenbutter-Bilder.

