



Rezepte > Sauce

Tomatenbutter-Rezept

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	1 St.
Tomaten, getrocknet	150 g
Butter	125 g
Salz	
Cayennepfeffer	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Knoblauch schälen.
2. Im Mixbehälter getrocknete Tomaten samt Öl, Thymian und Knoblauch mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Turbotaste zerkleinern. Tomaten mit dem Spatel nach unten schieben. Weiche Butter, Salz und Cayennepfeffer zugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermengen und Tomatenbutter abschmecken.
3. Tomatenbutter umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Für Dips zum Grillen eignet sich der Monsieur Cuisine besonders gut. Auch andere Beilagen zum Grillen wie [Paprika-Feta-Dip zum Grillen](#) kannst du mit dem Monsieur Cuisine zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	27 g