



Mehr gesunde  
Rezepte findest du auf  
[ewandel.de](https://ewandel.de)

# Tomatenbutter

👤 4 Personen

🕒 ca. 5 Min.

🌿 herzhaft • mediterran • schnell

## ZUTATEN

- 100 g weiche Butter
- 1 bis 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL getrocknetes Basilikum



~ Tomatenbutter ~

## ZUBEREITUNG

1



Die weiche Butter in eine Schüssel geben.

2



Tomatenmark hinzufügen und alles mit einer Gabel cremig verrühren.

3



Basilikum fein hacken.

4



Oregano und gehacktes Basilikum unter die Butter mischen.

5



Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Tomatenbutter bis zum Servieren kühl stellen — sie schmeckt am besten gut durchgezogen.

