

Warme Tomatenbutter

Passend zu gegrilltem/gebratenem Fleisch und Fisch, Pasta, Gemüse.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1	Schalotte, fein gewürfelt
500 g	Tomaten
kleine Handvoll	Basilikum
1 El	Olivenöl
50 g	Butter
Salz, Pfeffer, Zucker	

Zubereitung:

1. Schalotte schälen in sehr feine Würfel schneiden.
2. Tomaten wie üblich häuten und samt Kernen in gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Basilikumblätter in Streifen schneiden.
4. Olivenöl in einem passenden Topf erhitzen.
5. Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze einige Minuten glasig anschwitzen.
7. Tomatenwürfel zugeben und einige Minuten köcheln und schmelzen lassen.
8. Mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen
9. Kleinen Butterflocken und Basilikum unterschwenken, sofort servieren.