

Warme Tomatenbutter

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

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

1. Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Tomaten, wie üblich häuten und samt Kernen in gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
4. Olivenöl in einem passenden Topf erhitzen.
5. Schalotte darin bei mittlerer Hitze einige Minuten glasig anschwitzen.
7. Tomatenwürfel zugeben und etwa 10 bis 12 Minuten köcheln und schmelzen lassen.
8. Mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen
9. Kleinen Butterflocken und Basilikum unterschwenken, sofort servieren.