SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Tomatenbutter | Chilisalz

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten

500 g Butter

50 g Olivenöl

150 g Halbgetrocknete Tomaten, fein gehackt

80 g Parmesan, fein gerieben

60 g Pinienkerne, geröstet und grob gehackt

1 Bündel Basilikum, fein geschnitten

10 g Fermentierter Kampot Pfeffer, gestoßen

20 g Chilisalz

Vorbereitung Butter

1. Um eine optimale Arbeitsumgebung für die Rührmaschine zu schaffen, verwenden wir als Basis 500 g Butter.

2. Die Butter sollte auf Zimmertemperatur gebracht werden, was eine gewisse Zeit in Anspruch nehmen kann.

3. Gib die temperierte Butter in den Rührkessel und schlag sie bei hohen Geschwindigkeiten auf, bis sie eine weiße Farbe annimmt. Währenddessen das Olivenöl langsam einfließen lassen.

4. Schließlich folge den nächsten Schritten je nach gewählter Zubereitungsvariante und mische die weiteren Zutaten behutsam unter die aufgeschlagene Butter.

Zubereitung

1. Alle Zutaten in die aufgeschlagene Olivenöl-Butter mischen.

2. Die Butter servieren und genießen. Sie kann auch sehr gut portioniert eingefroren werden.