



Tomaten-Basilikum-Butter

Zutaten:

- 250 g Butter, (zimmerwarm)
- 80 g Tomatenmark, (3-fach konzentriert)
- 1 TL, gehäuft Knoblauchpaste
- 1/2 TL, gestr. Harissa
- 1 TL, gestr. Salz
- 1 TL, gehäuft Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 Bund Basilikum, (feingehackt)
- etwas Pfeffer, frisch gemahlen, weiß



Zubereitung:

Basilikum waschen und trocknen, die Blättchen abzupfen und fein hacken, Butter, Zitronensaft, Tomatenmark, Knoblauchpaste, Harissapaste, Salz, Zucker, Pfeffer und Basilikum in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gründlich durchmischen.