

Basilikum - Tomaten - Gewürzbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Fast schon eine „Alleskönner“, zu Fleisch, Fisch, Geflügel und knusprigem Brot

Zutaten

- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft, gehackt
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g weiche Butter
- 50 g geriebener Parmesan, Sbrinz oder Appenzeller
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Basilikum zupfen, fein hacken, ebenfalls die Tomaten.

Schritt2

Die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren, salzen, pfeffern. Tomaten, Basilikum und den geriebenen Käse unterheben, verrühren.

Schritt3

Auf Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, mit Sterntülle zu Rosetten spritzen oder in kleine Portionsförmchen geben, bis zum Servieren kalt stellen.

Rezeptart: Buttermischungen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** basilikum, butter

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-tomaten-gewuerzbutter/>