



# 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/>