

Tomaten - Ingwer - Butter

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Passt zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Fisch, bzw. auf krossem Brot zum knabbern

Zutaten

- Für ca.150 g frische Butter:
- 2 EL Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 ½ EL frischer Ingwer, gerieben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- Etwas Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in einer kleinen Stielpfanne in etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen und das Tomatenmark dazu geben. Leicht bräunen, die Pfanne zurück ziehen, auskühlen lassen.

Schritt3

Mit dem Pürrier - Stab und der Butter zu einer glatten Masse vermengen. In Küchenfolie einrollen oder mit dem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen, kalt stellen.

Rezeptart: Buttersaucen **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-ingwer-butter/>