

Rezeptidee

Tomaten-Zwiebel-Butter



Zutaten Für 18 Portionen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Alnatura Olivenöl
- 1 EL Alnatura Rohrohrzucker
- 125 g Alnatura Süßrahmbutter (weich)
- 50 g Alnatura Tomatenmark
- 1/2 TL Alnatura Meersalz
- 1/4 TL Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen

Zubereitung 15 min + 2 h Kühlzeit

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 2 min glasig dünsten. Zucker darüberstreuen und 1–2 min karamellisieren lassen. Alles gut vermischen, von der Flamme nehmen und auskühlen lassen.
2. Butter, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und die abgekühlte Zwiebelmasse in eine Schale geben, gründlich mit einer Gabel verkneten und längs auf ein Stück Backpapier geben. Die Tomaten-Zwiebel-Butter zu einer Rolle formen und in das Backpapier einwickeln.
3. Im Kühlschrank mindestens 2 h kühlen. Zum Servieren aus dem Papier auswickeln und in Scheiben schneiden.