



28.

VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER
www.globus.de/entdeckerwelt



KRÄUTER & TOMATEN BUTTER



Mit Butter kann man nicht nur Kochen und Backen: Sie eignet sich auch für viele leckere Brotaufstriche, die du ganz leicht selbst herstellen kannst. Versuche es doch mal mit unseren tollen Kräuter- und Tomatenbutter-Rezepten.

DAS BRAUCHST DU:

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| Zutaten Tomatenbutter: | Zutaten Kräuterbutter: |
| · 250 g Butter | · 250 g Butter |
| · 1 EL Tomatenmark | · 1 Knoblauchzehe |
| · 4 in Öl eingelegte Tomaten | · ½ Bund Schnittlauch |
| · Salz & Pfeffer | · ½ Bund krause Petersilie |
| · Knoblauch (nach Belieben) | |



Schneide für die Kräuterbutter die Kräuter und, wenn du magst, auch den Knoblauch in kleine Stücke.



Für die Tomatenbutter nimmst du die Tomaten aus dem Öl und schneidest sie ebenfalls in kleine Stückchen.



Lasse die Butter weich und warm werden. Schlage sie mit einem Handrührgerät auf, damit sie schön cremig wird.



Mische die gewünschten Zutaten jeweils unter die cremige Butter und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Wenn du es scharf magst, kannst du auch etwas Chili hinzufügen.

Die weiche und warme Butter muss nun in den Kühlschrank, um wieder fest zu werden. Dazu kannst du sie in ein Schälchen füllen oder mit Butterbrotpapier zu einer Rolle formen.

