



 10 Minuten

 Einfach

EINFACHE KRÄUTERBUTTER MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Vegetarisch Grillen und Kräuterbutter selber machen geht so einfach und ist so lecker: Diese rote Kräuterbutter für Gemüse beweist es.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Butter auf Zimmertemperatur bringen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

SCHRITT 2

Alle Zutaten mit der Butter in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen. Fertig ist die einfache Kräuterbutter zum Grillen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 551/134

Fett (g): 13

Kohlenhydrate (g): 1

Eiweiß (g): 0



 Zutaten

16 Portionen

60 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft

2 Zehen Knoblauch

0.5 Bund Petersilie

250 g Butter

1 Prise grobes Meersalz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer