



# Tomatenbutter-Rezept

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	1 St.
Tomaten, getrocknet	150 g
Butter	125 g
Salz	
Cayennepfeffer	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Knoblauch schälen.

2. Im Mixbehälter getrocknete Tomaten samt Öl, Thymian und Knoblauch mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Turbotaste zerkleinern. Tomaten mit dem Spatel nach unten schieben. Weiche Butter, Salz und Cayennepfeffer zugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermengen und Tomatenbutter abschmecken.

3. Tomatenbutter umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Für Dips zum Grillen eignet sich der Monsieur Cuisine besonders gut. Auch andere Beilagen zum Grillen wie [Paprika-Feta-Dip zum Grillen](#) kannst du mit dem Monsieur Cuisine zubereiten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	27 g