

Rezept

Butter mit Tomaten-Mozarella-Gewürz

Die Butter passt sehr gut zu Gschwellti, Vegi-Sandwiches und Brötli

Zutaten

100g Butter

1 1/2 EL Tomaten-Mozarella-Gewürz

Zubereitung

1. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
2. Tomaten-Mozarella-Gewürz darüber streuen und mit einer Gabel gut unter die Butter mischen.
3. Nun mindestens 30 Min. ziehen lassen, es braucht etwas Zeit dass sich das Aroma richtig entwickeln kann.
4. Abschmecken ob Sie es intensiver mögen. Wenn nötig noch etwas mehr von der Gewürzmischung oder ein wenig Himalayasalz begeben und erneut gut vermengen.

Variationen

Es gibt verschiedene Zutaten mit denen Sie sehr leicht eine andere Geschmacksrichtung in die Butter bringen können. Mit Chillischoten gehackt oder Chilli Chipotle gemahlen oder Pfeffer z.B. mehr Schärfe.

Mit Tomatenpüree und ev. noch fein geschnittenem, frischen Basilikum mehr Frische.

Tipps

Die Butter schmeckt ausgezeichnet mit aufgeschnittenem, knusprigem Brot, belegt mit frischen Tomatenscheiben.

Sehr fein sind Sandwiches mit der Butter und Antipasti (Auberginen, Zuchetti, Zwiebeln)

Sie passt aber auch sehr gut zu Gschwellti und gegrillten Maiskolben ect.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.