

Tomatenbutter, Zutaten:

375 Gr. Butter
3-4 Esslöffel Tomatenmark
1 mittelgroße Zwiebel sehr fein würfeln
Paprika edelsüß
Spritzer Zitronensaft, Zucker, Salz

Die Butter schaumig rühren, mit Tomatenmark und den übrigen Zutaten vermischen, auf feuchtes Butterbrotpapier geben, zur Rolle formen und kalt stellen. 1 Std. ziehen lassen.

Kräuterbutter, Zutaten:

375 Gr. Butter
Bund Petersilie
Bund Schnittlauch
Dill, kann auch getrocknet sein
Estragon, evtl. auch getrocknet
Je eine Messerspitze getrockneten:
Thymian, Basilikum, Majoran,
Spritzer Zitronensaft
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter schaumig rühren, mit allen Zutaten vermischen, auf feuchtes Butterbrotpapier geben, zur Rolle formen und kalt stellen. Ein paar Stunden ziehen lassen.

Die Butter lässt sich auch sehr gut vorbereiten und einfrieren.