

heute gibt es...

## Kräuterbutter | Knoblauchbutter | Tomatenbutter



**Zutaten:** (für jeweils 1 Rolle á ca. 80 g)

- 250g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 4-5 getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- 1 Hand voll Rosmarinstengel
- Etwas gerebelten Oregano
- Salz
- Alufolie

**Zubereitung:**

1. Die Butter zunächst bei Raumtemperatur weich werden lassen, dann in eine Schüssel geben und mit einer Gabel so lange zerdrücken, bis die Butter cremig geworden ist.
2. Die Butter in 3 Portionen teilen.
3. Für die Knoblauchbutter die beiden Knoblauchzehen pressen und zur Butter geben. Etwas Salz zugeben und alles gründlich miteinander vermischen.
4. Für die Kräuterbutter den Basilikum und den Rosmarin fein hacken, gemeinsam mit etwas Salz zur Butter geben und ebenfalls gründlich vermischen.
5. Für die Tomatenbutter 4-5 Stücke getrocknete Tomaten mit einem Messer sehr fein hacken und gemeinsam mit etwas Oregano zur Butter geben. Alles gründlich miteinander vermischen. Achtung: Hier kein Salz zugeben, da die Tomaten schon salzig sind.