Italienische Butter

Die Butter schmeckt hervorragend auf kurz gebratenem Fleisch und Fisch – würzt raffiniert Risotto und Pasta und gibt diesen den letzten Pfiff.

ZUTATEN

250 g	weiche Butter
3	Knoblauchzehen
30 – 40	Gramm getrocknete italienische Tomaten in Olivenöl (sehr gut abgetropft)
1	kleines Bund Basilikum
4	Zweige Thymian (Blättchen)
2 Prisen	Oregano (gerebelt)
¼ TL	Fleur de sel
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehen, getrocknete Tomaten und Basilikum sehr fein hacken. Die weiche Butter cremig rühren. Knoblauch, Tomaten,Thymian und Basilikum unterrühren. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

2 Die Butter auf ein entsprechendes Stück Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle wickeln. An beiden Enden fest drehen und im Kühlschrank für weitere Verwendungen aufbewahren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.