



Mediterrane Butter

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

250 g	Butter	2-3	Knoblauchzehen
1 Bund	Thymian	1/2 Bund	Basilikum
6 getr.	Tomaten	1 TL	Tomatenmark
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Weiche Butter in eine Schüssel geben.
2. Knoblauch schälen und in die Butter pressen.
3. Thymian zupfen und mit Basilikum und den getrockneten Tomaten klein hacken oder mixen. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer zur Butter geben und gut vermengen.
4. In Frischhaltefolie zu einer Rolle einwickeln oder in einem sauberen Glasgefäß aufbewahren. Die Butter schmeckt köstlich zu Kartoffeln, Gemüse oder pur auf Brot.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen

dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Mediterrane Butter

Stand 22.06.2023