

Tomaten-Butter

Butter ist ein Luxus, leider nicht besonders umweltfreundlich, weil sie einen hohen Co2-Fußabdruck hat. Aber wenn man mal etwas Besonderes möchte.... Das Rezept geht auch genauso gut mit veganem Block.

Deine Zutaten aus der Kiste:

3 reife Tomaten
die herrlichen Blüten

Was brauchst Du sonst:

1 Esslöffel Öl
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Butter oder einen veganen Block, zimmerwarm

Wie geht das?

1. Zwiebel schälen und fein würfeln, Tomaten waschen und in Würfel schneiden
2. In einem kleinen Topf das Öl erhitzen, zuerst die Zwiebeln glasig bis leicht gebräunt dünsten
3. Tomatenwürfel dazu geben, 5 Minuten Deckel drauf, dass alles garen kann
4. Deckel ab, jetzt einkochen lassen, dass nur noch ca. 2 Esslöffel übrig bleiben
5. Tomatenmasse durch ein feines Sieb streichen und etwas abkühlen lassen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Butter oder veganen Block zusammen mit der Tomatenmasse verkneten. Dafür eine Kuchengabel nutzen
7. In ein schönes Schälchen streichen, mit den herrlichen Blüten verzieren

Was passt dazu?

Dein Lieblingsbrot ganz frisch und Dein aktueller Lieblingssong

Claudia Kirst, Diätassistentin und Yogalehrerin