



Basilikum-Tomatenbutter

Zubereitung

Butter mit Tomatenmark kräftig mischen. Dann das kleingehackte Basilikum (Wildes Purpur, Russisches Strauchbasilikum, Cubanisches Strauchbasilikum etc.) und verschiedene andere Kräuter nach Geschmack (z.B. Thymian - wir haben Ingwerthymian und Englischen, Schnittknoblauch und Pinienrosmarin genommen) dazu geben. Salzen ganz nach individuellen Vorlieben - vielleicht noch ein Hauch Chili oder Pfeffer?