

Oliven- Tomaten Butter

Zutaten:

<i>6 Stück</i>	<i>Oliven</i>	<i>Schwarz Kernlos</i>
<i>6 Stück</i>	<i>getrocknete Tomaten</i>	<i>in Öl</i>
<i>2 Stück</i>	<i>Knoblauchzehen</i>	<i>frisch</i>
<i>1 Prise</i>	<i>Steinsalz</i>	
<i>160 Gramm</i>	<i>Sauerrahmbutter</i>	

Zubereitung:

Die Tomaten, Oliven und den Knoblauch sehr klein hacken. Salz und Butter dazugeben und gut verrühren. Etwas ziehen lassen und servieren.

Dieser Butter schmeckt besonders gut auf Schwarzbrot gestrichen zur Jause, aber auch zum Steak, anstatt der üblichen Kräuterbutter.

Viel Spaß beim nachmachen wünscht euch