

Aufgeschäumte Ital.Kräuterbutter

im Thermomix gemacht

250 g Butter

2 TL Kräuter, italienische, getrocknet

1 kleine Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

4 EL Tomatenmark

10 Oliven, schwarz

7 Tomate(n), getrocknet

Oliven, getrocknete Tomaten, Zwiebel und Knoblauchzehen in den Thermomix geben und 30 Sek/ Stufe 4 zerkleinern. Zwischendurch die Masse mit dem Spatel immer mal nach unten schieben.

Weiche Butter, Tomatenmark und die italienischen Kräuter zu den Zutaten geben und alles 3 Min / Stufe 5 vermengen. Zwischen durch immer mal auf Stufe 6 hochdrehen und ggf. die Masse mit dem Spatel runter schieben.

Dann Schmetterling einsetzen und 1 Min / Stufe 4 aufschäumen. ggf. Masse zwischen durch mit dem Spatel nach unten schieben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mindestens 3 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Masse in die Garnierspritze gefüllt wird, bitte danach nicht mehr in den Kühlschrank geben.

Kann auch sehr gut einen Tag vorher zubereitet werden.

Auf frischem Baguette schmeckt die italienische Kräuterbutter am besten. Ich reiche sie oftmals zusammen mit anderen Dips als Vorspeise.