

## Tomatenbutter | Chilisalز

Dauer: 30 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 6 Personen:

#### Equipment

Rührmaschine

#### Gewürze & Zutaten

500 g Butter  
50 g Olivenöl  
150 g halbetrocknete Tomaten, fein gehackt  
80 g Parmesan, fein gerieben  
60 g Pinienkerne, geröstet und grob gehackt  
1 Bund Basilikum, fein geschnitten  
10 g Fermentierter Kampot Pfeffer, gestoßen  
20 g Chilisalز

## Zubereitung

### Vorbereitung Butter

- 1 Um eine optimale Arbeitsumgebung für die Rührmaschine zu schaffen, verwenden wir als Basis 500 g Butter.
- 2 Die Butter sollte auf Zimmertemperatur gebracht werden, was eine gewisse Zeit in Anspruch nehmen kann.
- 3 Geben Sie die temperierte Butter in den Rührkessel und schlagen Sie sie bei hohen Geschwindigkeiten auf, bis sie eine weiße Farbe annimmt. Währenddessen das Olivenöl langsam einfließen lassen.
- 4 Schließlich folgen Sie den nächsten Schritten je nach gewählter Zubereitungsvariante und mischen Sie die weiteren Zutaten behutsam unter die aufgeschlagene Butter.

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in die aufgeschlagene Olivenöl-Butter mischen.
- 2 Die Butter servieren und genießen. Sie kann auch sehr gut portioniert eingefroren werden.