

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Mediterrane Bärlauch (Kräuter) Butter

1 Schalotte

6 eingelegte Tomaten, gut abgetropft

in den Mixtopf geben und 20sek./Stufe 5 zerkleinern. Vom Mixtopf runter schieben und nochmal 5 Sek./Stufe 5

100 g Bärlauch Blätter, frisch, gut gewaschen, trocken getupft
(oder andere Kräuter)

bei Stufe 5 aufs laufende Messer fallen lassen. Vom Mixtopf runter schieben und nochmal 5 Sek. /Stufe 5

500 g Butter

100 g Tomatenmark

8 gestr. TL Bärlauch-Salz
(oder Kräutersalz)

3 TL italienische Kräuter

1 min. /Stufe 4 verrühren.

In schöne kleine Förmchen geben oder in den Eiswürfelbereiter und einfrieren. Sieht dann einfach dekorativer aus.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥

Deine Petra