



Natürlich Portugal.

TOMATEN-OREGANO BUTTER

ZUTATEN

125 g weiche Butter
2 EL getrocknete Tomatenflocken
1 TL Oregano
Zitronensaft nach Geschmack
Flor de Sal mit Piri-Piri
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Getrocknete Tomatenflocken mit einem Esslöffel warmem Wasser verrühren und einige Minuten quellen lassen.
2. Die eingeweichten Tomatenflocken mit der weichen Butter, dem Oregano, Zitronensaft, Flor de Sal und Pfeffer gründlich verrühren oder kurz mit einem Handmixer aufschlagen.
3. In ein Schälchen oder Glas füllen, kurz kaltstellen und servieren.

TIPP: Wer mag, kann noch eine kleine, fein gehackte Knoblauchzehe hinzufügen. Die Butter passt sehr gut zu frischem Brot, gegrilltem Fleisch oder Gemüse.

BOM APETITE!