



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 153

Tomatenbutter mit Bio Pesto Rosso



5 Minuten



5 Minuten

Zutaten

150 g Butter, weich

 4 EL Bio Pesto Rosso

 1 EL Olivenöl

Rezept

Bio Pesto Rosso mit Olivenöl beträufeln und 3 Minuten ziehen lassen. Die Butter cremig rühren, so dass sie richtig schön weich und glatt ist. Jetzt das eingeweichte Bio Pesto Rosso so lange unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Jetzt könnt ihr die Butter direkt verwenden oder erst noch in den Kühlschrank zum Festwerden stellen.

Guten Appetit!