

♥ TOMATENZAUBER GEWÜRZMISCHUNG

| TOMATENBUTTER ZU GRILLFLEISCH, GEMÜSE UND BAGUETTE

8 Portionen | 15 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Lorbeerblätter, Fenchel, Pfefferkörner und getrocknete Tomaten **30 Sek. | Stufe 10** mahlen. Vor dem Öffnen kurz warten, weil es ein wenig stauben kann.
 2. Alle weiteren Zutaten zugeben und **10 Sek. | Stufe 5** vermischen und in Schraubgläser abfüllen.
- Wem das Gewürz zu grob ist, pulverisiert im zweiten Schritt einfach bei Stufe 10.*
3. Für die Tomatenbutter Limettenschale, Kräuter, Knoblauch und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und **6 Sek. | Stufe 8** zerkleinern.
 4. Die restlichen Zutaten hinzugeben und **30 Sek. | Stufe 3** verrühren.

INFO & VERWENDUNG

Tipp: Sei kreativ und stelle deine eigene italienische Mischung zusammen: Thymian, Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat, getrocknete Steinpilze, ein Hauch Nelkenpulver oder geräuchertes Paprikapulver ergänzen den Geschmack.

Das Tomaten-Zauber Gewürzsalz passt perfekt zu Risotto, Spaghetti Bolognese, als Pizza- oder Focaccia-Gewürz, zu Insalata Caprese (Tomaten-Mozzarella), zu Tomaten- oder Nudelsalat.



ZUTATEN

- 6 Lorbeerblätter
- 4 EL Fenchelsaat
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 200 g getrocknete Tomaten, nicht in Öl eingelegt!
- 4 EL Oregano, getrocknet
- 4 EL Basilikum, getrocknet
- 4 TL Rosmarin, getrocknet
- 3 TL Chiliflocken
- 2 EL Zucker (Rohrohrzucker)
- 4 EL Paprikapulver edelsüß
- 8 EL Meersalz

Schraubgläser

- 2-3 St. Limettenschale, dünn abgeschält
- 1/2 Bund Petersilie oder Basilikum
- 1-2 Knoblauchzehen (optional)
- 80 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 250 g Butter, weich, in Stücken
- 40 g Tomatenmark
- 20 g Olivenöl
- 10 g Limettensaft
- 1-2 TL Tomatenzauber (alternativ Salz)

Die Tomatenbutter passt im Sommer zu Grillfleisch, zu Steaks, Hacksteaks, über gemischtes, mediterranes Gemüse, als Butter auf Burgerpatties oder als Aufstrich für Baguette.

♥ Guten Appetit!

| Quelle: Rezept Tomaten-Zauber, abgeändert aus rezeptwelt.de von „Fit-For-Fun-Thermi“ | Photos: Michaela Tinapp