



Upländer Tomaten-Chili- Butter





Upländer Tomaten-Chili-Butter

250 g Upländer Butter, 1 kleine rote Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 7 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt),
1 Chilischote, Salz, Pfeffer, italienische Kräuter (Rosmarin,
Oregano, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie),
Limetten- oder Zitronensaft

Für die Tomaten-Chili-Butter die Butter zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zunächst die Zwiebel und den Knoblauch putzen und sehr fein hacken. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Chili waschen und ebenfalls sehr fein schneiden.

Alle Zutaten mit der Butter vermengen und mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern, Limetten- bzw. Zitronensaft und dem Öl der getrockneten Tomaten abschmecken.

Tipp: Nach Geschmack mit Chili-Öl würzen.

