

# Pizzabutter a la´Tina

## Zutaten:

- 45g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 1 Knoblauchzehen
- 1TL Pizzakräuter (Inhalt: Oregano, Thymian, Basilikum)
- ½- 1TL Salz (nach Geschmack)
- ¼ TL Pfeffer
- ¼ TL Chiliflocken
- 150 g weiche Butter

## Zubereitung:

Tomaten und Knoblauch in den Thermomix und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Alles mit dem Spatel nach unten schieben und eventuell nochmal kurz auf Stufe 8 stellen. Dann die weiche Butter und die restlichen Zutaten in den Topf dazu und für ca. 30 Sekunden/Stufe 5 verrühren. Anschließend die Pizzabutter in Förmchen geben! Entweder gleich servieren, oder in den Kühlschrank stellen, bis man sie braucht.

Wichtig: 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Sie lässt sich dann besser schmieren. (-;



Inspiziert vom Buch: „Unsere Lieblingsrezepte“ von Manuela und Joelle Herzfeld