

Tomaten-Thymian-Butter

Zutaten:

- 150 g zimmerwarme Butter
- 50 g eingelegte getrocknete Tomaten
- 2 EL frisch gezupfte Blätter Thymian
- Fleur de sel

Butter in eine Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und mit den Thymianblättchen mit einem Löffel unter die Butter rühren. Mit Fleur de sel abschmecken. Die Butter auf frisches Brot streichen und servieren.

Sendung/Quelle: Theresas Küche

Letzter Sendetermin: 26.10.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen