

Tomaten- und Walnussbutter

(halten sich 2 Wochen im Kühlschrank)

Zutaten für **Tomatenbutter**:

- 125 g Butter, zimmerwarm
- 6 – 8 Soft-Tomaten von Rapunzel
- 2 – 3 EL Tomatenmark
- 1 kl. Zehe Knoblauch
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten und Knoblauch sehr fein schneiden
 - mit allen anderen Zutaten auf einem Teller mit einer Gabel gut vermischen (nicht mixen!)
-

Zutaten für **Walnussbutter**:

- 125 g Butter, zimmerwarm
- 50 g Walnüsse fein gehackt
- ½ Messerspitze geriebener Zitronenschale
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- 1 kl. Zehe Knoblauch
- 1 Pr. Piment
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- die Walnüsse in 50 g Butter unter Rühren anrösten
- mit allen anderen Zutaten auf einem Teller mit einer Gabel gut vermischen und 1 Tag ziehen lassen