



## MEIN GENUSS



### Mediterrane Grillbutter



#### It's a match!

It's a match! Das Grillbutter Gewürz schreit förmlich nach der Zubereitung deiner selbstgemachten Grillbutter. Probier's aus!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die getrockneten Tomaten, Oliven sowie die Knoblauchzehe sehr fein hacken.
- 2 Die Butter mit Salz und dem Grillbutter-Gewürz schaumig rühren. Die getrockneten Tomaten zusammen mit den Oliven und dem gehackten Knoblauch gut unterrühren und kühl stellen.
- 3 Die feste Grillbutter aus dem Kühlschrank nehmen und bei der Grillparty servieren. Die **mediterrane, selbstgemachte Grillbutter** schmeckt sehr gut zu warmem Brot sowie zu Fleisch und Fisch.

### Zutaten

20 g Tomaten, getrocknet  
10 g Oliven, schwarz  
1 Knoblauchzehe  
125 g Butter, weich  
0.25 TL Salz  
2 TL Grillbutter Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 23.05.2025.