



Grill-Beilagen

**Grilltomaten
und Kräuterbutter**



Grilltomaten und Kräuterbutter

Zutaten

Grilltomaten

Tomaten, Puderzucker,
Salz & Pfeffer

Kräuterbutter

250 g Butter
15 g krause
Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Msp. schwarzer
Pfeffer
½ TL Salz

Zubereitung

Tomaten würzen und erwärmen

Die Tomaten mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer heißen Pfanne kurz anbraten, bis der Zucker leicht karamellisiert. Das bringt die fruchtige Süße der Tomaten schön zur Geltung.

Kräuterbutter zubereiten

Die Petersilie gut waschen, trocknen und die langen Stiele entfernen. Danach fein hacken. Die weiche Butter mit der gehackte Petersilie sowie ½ TL Salz, 1 Msp. schwarzen Pfeffer vermengen und den Knoblauch dazu pressen. Alles gut verrühren und abschmecken. Die Butter auf Backpapier zu einer Rolle formen, einwickeln und mindestens 1-2 Stunden kalt stellen, bis sie fest ist.