

# Antarktische Tomaten"butter"

Quelle: [Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden](#)

400ml

- 1 Stück "Butter", wir nehmen Alsan S
- 1,5 Tuben Tomatenmark
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer, scharfe Paprika, sog. Ital. Kräuter (Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian), etwas Chili

1. Butter weich werden lassen (z.b. auf der Heizung oder im Wasserbad, nicht einfach so im Topf schmelzen!)
2. Knoblauch klein hacken und mit den restlichen Zutaten hinzugeben
3. Alles gut vermischen

---

Version #1

Erstellt: 2026-05-10 09:48:52 UTC von capra

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-11 07:07:54 UTC von capra