# Mediterrane Steakbutter

**Steakbutter**

- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Rosmarinnadeln
- 1 Schalotte, klein
- 25 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 1 – 2 Prisen Salz, nach Geschmack
- 1 Prise Pfeffer
- 50 g Butter, weich, in Stücken
- ½ TL Rauchsalz

1. Knoblauch, Rosmarin und Schalotte in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Getrocknete Tomaten zugeben und **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Salz, Pfeffer, Butter und Rauchsalz zugeben, **10 Sek./Stufe 4** vermischen und abschmecken. Barbecue-Butter umfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

