Aromatische BBQ-Butter

- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rosmarinnadeln
- 1 Schalotte, klein
- 4-5 getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 1 – 2 Prisen Salz, nach Geschmack
- 1 Prise Pfeffer
- 100g Butter, weich, in Stücken u. etwas Tomatenöl aus dem Glas
- ½ TL Rauchsalz
- 1/2 TL Paprika de la vera

1. Knoblauch, Rosmarin und Schalotte in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Getrocknete Tomaten zugeben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Salz, Pfeffer, Butter, Paprika de la vera und Rauchsalz zugeben, **5 Sek./Stufe 4** vermischen, dann 15 g Tomatenöl zufügen und nochmals **5 Sek./Stufe 4** rühren und abschmecken. Barbecue-Butter umfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.