



La Forchetta

## Kräuterseitlinge aus dem Ofen



### Zutaten

1 Knoblauchzehe  
1 Bund gemischte Kräuter wie Petersilie, Estragon usw.  
400 g Kräuterseitlinge  
250 g Cherrytomaten  
2 Esslöffel Olivenöl  
25 g Butter  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.  
Den Knoblauch schälen und fein hacken.  
Die Kräuter ebenfalls fein hacken.  
Die Kräuterseitlinge rüsten und halbieren, je nach Grösse auch vierteln. Die Cherrytomaten halbieren.  
Kräuterseitlinge und Cherrytomaten in eine Schüssel geben.  
In einer kleinen Pfanne das Olivenöl und die Butter erwärmen. Den Knoblauch und die Kräuter beifügen und kurz andünsten.  
Zu den Pilzen und den Tomaten geben, alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Finish:

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.  
Die Pilze und die Tomaten im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten backen.  
Alternativ: In der Pfanne braten



## Kräuterbutter



### Zutaten

#### Variante 1

200g Butter weich  
1 EL Schnittlauch  
1 EL Petersilie  
1 EL Thymian  
1 EL Rosmarin  
1 EL Liebstöckl  
1 EL Limettensaft

#### Variante 2

200g Butter weich  
1 EL Rosmarin  
30g getrocknete Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
Chilipulver

Frischhaltefolie/ Dressiersack

### Zubereitung

Alle Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin und Liebstöckl etc. klein schneiden und mit dem

Butter gut vermischen.

Limettensaft hinzufügen und mischen.

Satt in Frischhaltefolie einrollen und anschließend kühlstellen. (Ca. 60 Minuten)

Für die zweite Variante schneiden wir Rosmarin klein, und geben diesen zusammen mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Salz, Pfeffer und Chilipulver der Butter hinzu.

Gut vermischen.

Kräuterbutter in Frischhaltefolie einrollen und kühl stellen.

Falls Rosetten gewünscht sind, den Kräuterbutter in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen.

Auf ein Backpapier Rosetten mit ca. 3 cm Durchmesser dressieren und etwa 45 Minuten kühl stellen.