

KRÄUTERBUTTER REZEPT



Butter (Ein halbes Paket sollte reichen)



Verschiedene Kräuter aus dem Garten:

z.B. Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Minze etc.

Wenn du keine frischen Kräuter hast, kannst du auch

„8-Kräuter“ aus der Tiefkühltruhe nehmen.



Wenn du magst, ein wenig Knoblauch.



...Und Salz.



ZUBEREITUNG:

Die Butter muss weich sein, nehme sie dafür also ca. 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank.

Die frischen Kräuter kurz einmal waschen und dann schön klein schneiden (die Kräuter aus der Tiefkühltruhe kann zu kurz antauen lassen, bevor du sie mit der Butter vermengst).

Die Schale vom Knoblauch entfernen und ihn entweder klein schneiden oder pressen.

Mit einer Gabel die Butter, die Kräuter und den Knoblauch zusammen vermengen.

Zum Schluss mit ein wenig Salz nachwürzen.

Ps: ... die Kräuter und die Gewürze sind nur Vorschläge. Du kannst natürlich auch andere, die du magst, nehmen.

Z.B. Pfeffer oder Paprikapulver.

GUTEN APPETIT !!!