



Kräuterbutter



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 10 min

 Aktivzeit: 10 min

 Einfach



Zutaten

für 6 Personen

- 1 Bund** glatter Peterli
- 0.5 Bund** gemischte Kräuter wie Rosmarin, Thymian usw.
- 200 g** weiche Butter
- 1** Bio-Zitrone, Schale fein abgerieben
- 1 EL** Zitronensaft
- 2 EL** Senf
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 257** kcal
- 1 g** Eiweiss
- 1 g** Kohlenhydrate
- 28 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Die Butter zusätzlich mit Gewürzen wie Curry, Chili oder Paprika verfeinern.

Zubereitung

1 Kräuter hacken. Butter schaumig schlagen und die Kräuter mit Zitronenschale, Zitronensaft und Senf untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie wickeln.

Haltbarkeit: im Kühlschrank 2-3 Wochen oder tiefgekühlt mindestens 6 Monate.

(Wild-)Kräuter-Varianten: Knoblauchsrauke, Bärlauch, Brennnessel, Sauerampfer, Salbei, Schnittlauch, Basilikum, Majoran, Kerbel, Estragon, Dill.