Kräuterbutter

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.