



Kräuterbutter

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

250 g	Butter	1 Zweig	Rosmarin
4 Stängel	Schnittlauch	4 Stängel	Petersilie
2	Knoblauchzehen		Meersalz & Pfeffer
	etwas Olivenöl		

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie die Zimmertemperatur annimmt. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Die Blätter der Kräuter werden abgewaschen, abgetrocknet und sehr fein hacken.
2. Alle Zutaten, Meersalz und Pfeffer nach Geschmack, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut vermischen.
3. Nun kannst du die Kräuterbutter direkt genießen oder alternativ einfrieren.

Tipps: Die Kräuterbutter als Rolle in Alufolie einfrieren und portionsweise nach Bedarf etwas abschneiden. Hält für eine ganze Grillsaison.

Kräuterbutter

Stand 25.03.2022