



## Lavendelbutter

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

1 Glas

125 g	Butter	1 TL	flüssiger Honig
1 Hdv.	frische Lavendelblüten	10 Tropf.	Rosenwasser
3	Pfefferbeeren		

### Zubereitung

1. Butter schaumig schlagen und gezupfte Lavendelblüten unterheben.
2. Die Pfefferbeeren zerstoßen und mit den übrigen Zutaten vermengen.
3. Die Butter im Kühlschrank auskühlen und durchziehen lassen. Je nach Geschmack, können zusätzlich auch Zitrone, Knoblauch, Ingwer oder andere harmonisierende Kräuter wie Rosmarin oder Basilikum hinzugefügt werden. Im Kühlschrank hält sich die Butter ca. 3 Monate. Sie passt zu frischem Ciabatta, Fleisch, Fisch oder gegrilltem Gemüse.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und

Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Lavendelbutter

Stand 28.04.2023