

Kräuterbutter

Nach emmikochteinfach.de

Zutaten:

250 g Butter
1/2 Bund Petersilie oder Dill
1 Knoblauchzehe
1 Msp. schwarzer Pfeffer
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Butter vor dem verarbeiten 1 Stunde bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Die 250 g weiche Butter in eine Schüssel geben.

Die Kräuter werden gewaschen und in einem Geschirrtuch gut abgetrocknet. dann werden die Stiele entfernt und fein gehackt.

Die Kräuter sowie 1/2 TL Salz und 1 Msp. schwarzen Pfeffer in die Schüssel geben. Der Knoblauch wird geschält und gepresst in die Schüssel gegeben.

Mit einer Gabel wird nun alles zu einer Kräuterbutter vermengt.

Jetzt kann die Kräuterbutter verschieden portioniert werden:

- in eine kleine Servierschüssel
- in kleinen Förmchen, z. B. aus Silikon, Glas oder Porzellan.
- in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen

Nach dem Portionieren wird die Kräuterbutter für 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank kalt gestellt.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de