

Klassische Kräuterbutter

für 10 Portionen

Zutaten

Zutaten Grundmasse:

- 250 g Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen gepresst

Weitere Zutaten:

- 2 Bund Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Thymian, Basilikum)
- Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung

1. Die Zutaten der Grundmasse mit dem Mixer oder Stabmixer schaumig rühren.
2. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Die weiteren Zutaten unter die Grundmasse mischen.
4. Die Masse zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und kalt stellen.

Kreative Anrichtideen

Wer die Kräuterbutter einmal etwas kreativer anrichten möchte, kann die weiche Masse in Eiswürfel- oder Silikonförmchen streichen und im Kühlschrank fest werden lassen oder in einen Spritzsack geben und in Rosetten spritzen.

Haltbarkeit

In einer gut verschlossen Dose im Kühlschrank ca. 1 Woche, im Tiefkühler ca. 1 Monat, haltbar.