

Kräuterbutter

Zutaten (4 Personen):

- 125 g weiche Butter
- frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, ggf. Dill)
- 1 Frühlingszwiebel
- Salz
- ggf. Chili oder Pfeffer

Anleitung:

1. Die weiche Butter in eine Schüssel geben.
2. Die Kräuter und die Frühlingszwiebel waschen, putzen und klein schneiden / hacken.
3. Die Kräuter und eine ordentliche Prise Salz (ggf. zusätzlich etwas Chili oder Pfeffer) zur Butter hinzufügen.
4. Alles mit einer Gabel gut miteinander vermengen.
5. Butter entweder in einer Frischhaltefolie zu einer „Wurst“ aufrollen und in Alufolie eingepackt im Kühlschrank kühl stellen;
6. oder die Butter mit dem Spritzbeutel in Form bringen und dann auf einem abgedeckten Teller im Kühlschrank kühl stellen.