



Kräuterbutter im Glas

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zubereitung für 250g Kräuterbutter

Zutaten

- 200g Butter
- 10g frischer Dill
- 10g frischer Kerbel
- 20g frischer Schnittlauch
- 20g frische Petersilie
- 3EL fein gehakter frischer Thymian^
- 2EL mittelscharfer Senf / **Geheimtipp:** 1 Teil Grobkörniger Senf nehmen.
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 2EL Zitronensaft
- 1TL gemahlener Pfeffer
- 1TL Salz

Zubereitung

Die Butter ca. ½ Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Alle Kräuter ganz fein hacken. Knoblauch pressen. Die Butter in eine hohe Schüssel geben. Mit dem Mixer schaumig schlagen bis dieser fast Weiss ist. Die Kräuter dazugeben. Den Senf und den Zitronensaft ebenfalls begeben. Alles nochmals richtig gut vermischen und durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in ein verschliessbares Glas füllen und ab in den Kühlschrank. **Tipp:** Kann auch gefroren werden: Dazu Eiswürfelform nehmen und mit der Kräuterbutter füllen. Einfrieren und bei Bedarf aus dem Tiefkühler nehmen. Viel Spass beim Kochen 😊

Food-Buddy's

Ralph