

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER MIT ZITRONENNOTE

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER MIT ZITRONENNOTE

Kräuterbutter geht einfach immer - na gut, fast immer. Seit kurzer Zeit liebe ich es meine Kräuterbutter mit dem Stabmixer zu bearbeiten. Dadurch wird sie einfach noch besser. Und wenn ich rechtzeitig plane und daran denke, dann bereite ich sie am liebsten am Vortag zu - so hat sie noch etwas Zeit über Nacht im Kühlschrank zu ziehen.



Zutaten für 2 Schälchen:

250g Butter

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

1-2 Knoblauchzehen

1/2 Zwiebel oder 1 große Frühlingszwiebel

Abrieb von 1 Zitrone

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Butter sollte Raumtemperatur haben. Die Kräuter, den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und mit der Butter in den Becher für den Stabmixer geben. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schale von der Zitrone abreiben und dazu geben. Mit dem Stabmixer gut mixen, bis alle Stückchen von Kräutern und Zwiebel verschwunden sind. Auf Schälchen verteilen und im Kühlschrank bis zum servieren kalt stellen.

Schnell und fein!