

KRÄUTERBUTTER MIT ZITRONENMELISSE

KRÄUTERBUTTER MIT ZITRONENMELISSE

Kräuterbutter kommt bei uns nicht nur im Sommer zum Grillen zum Einsatz - diesmal kamen die leckere Tomatenbutter und diese Kräuterbutter mit Zitronenmelisse zusammen mit etwas frisch gebackenem Brot als Begleitung zu gebeiztem Lachs auf den Tisch. Frisch und zitronig passt sie wunderbar zum Fisch und grün wie sie ist findet sie natürlich auch ihren Platz in meiner grünen Woche hier auf dem Blog.



Zutaten für 1 kleines Schälchen:

100g Butter (zimmerwarm)

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Zitronenmelisse

3-4 Zweige Minze

1/2 Bund Basilikum

1 TL Olivenöl

Zubereitung:

Die Kräuter grob hacken und zusammen mit dem Olivenöl in einen kleinen Mixer geben. Mixen bis eine dicke, grüne Paste entsteht.



Die pürierten Kräuter mit Pfeffer und Salz unter die weiche Butter heben. Mit einer Gabel so lange rühren bis die Kräuterpaste gleichmäßig verteilt ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Perfekt zu etwas frisch gebackenem Brot!



©katha-kocht.de