

# MOJITO BUTTER

## MOJITO BUTTER

Kennt ihr das, wenn ihr spontan eine Idee habt und sie sofort umsetzen müsst? Ich habe ein Bund Minze aus dem Garten geholt und dachte auf einmal: Mojito Butter. Ok... Mojito Butter. Was müsste da rein? Limette, Minze, Butter... Zucker passt nicht, dann doch lieber Salz... und ein Löffelchen weißer Rum. So wird's gemacht und schon stand ein Töpfchen Butter vor mir. Die passt zu Fleisch oder Fisch vom Grill und hält sich problemlos einige Tage im Kühlschrank. Ihr solltet sie aber auf jeden Fall rechtzeitig zubereiten - wenn die Minze ein paar Stunden in der Butter ziehen konnte schmeckt sie noch intensiver.



©katha-kocht.de

### Zutaten für 1 Schälchen:

200g Butter

1 Bund Minze

1 Limette

1 EL weißer Rum

Salz

### Zubereitung:

Die Butter sollte für dieses Rezept am Besten zimmerwarm sein. Die frische Minze von den Stängeln zupfen und klein hacken, die Limettenschale abreiben. Die Butter zusammen mit der Minze, dem Limettenabrieb, dem Rum und dem Saft aus der halben Limette in den Becher für den kleinen Mixer geben. Eine gute Prise Salz zufügen und alles vermischen bis keine Kräuterstücken mehr zu sehen sind.



Die Mojito Butter abschmecken und in das Nöpfchen geben. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen und einige Stunden ziehen lassen.

Mal etwas Neues!



©katha-kocht.de