



www.timskitchen.de

Kräuter – Knoblauch – Butter

Zutaten für: 4 Personen

125	g	Butter
2	TL	Schnittlauch in Röllchen geschnitten
3	TL	gehackte Blatt Petersilie
1	Zehe	Knoblauch
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 5 Minuten

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse in eine Schüssel zu der Butter pressen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Petersilie fein hacken, beides zur Butter geben. Noch das Meersalz hinzufügen und alles am besten mit einer Gabel gleichmäßig vermengen. Am einfachsten geht das, wenn die Butter Zimmertemperatur hat.

Ihr könnt die Butter prima auf Vorrat herstellen, wickelt sie in Klarsichtfolie und formt sie zu einer Rolle. Diese friert ihr ein und bei Bedarf schneidet einfach etwas ab.

Lasst es Euch schmecken!