

Knoblauch-Kräuterbutter

Selbstgemachte Kräuterbutter ist der Hit zu Fleisch, Gemüse oder geröstetem Brot. Dieses simple Rezept lässt sich gut am Tag vor dem Grillfest zubereiten.



Zutaten für 15 Personen:

- 750 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Majoran
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin
- 1 ½ Bund Schnittlauch
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 TL Paprikapulver

Zubereitung:

- Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
- Kräuter von den Stielen zupfen und hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben.
- Butter in eine Schüssel geben und mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen. Die Butter für mindestens eine Stunde kalt stellen.