



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Kräuter Butter



Einkaufsliste:

Butter, 100 g

Petersilie, 1 Bund

Thymian, 8 – 10 Stängel

Dill, 1 Bund

Rosmarin, 3 Stängel

Zitronenschale von 1 Biozitrone

Rapsöl

Salz







Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttersorten - Kräuter Butter

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- Petersilie, Thymian, Dill und Rosmarin sehr klein hacken
- Zitronenschale klein hacken

Zubereiten:

- Butter in einer Schüssel mit den Kräutern mischen
- wenig Rapsöl zufügen
- mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken

Tipps:

- Das Rapsöl macht die Butter streichfähiger.
- Die weiche Butter in das Glas füllen und im Kühlschrank hart werden lassen.
- Die Kräuterbutter lässt sich portionsweise gut einfrieren, sollte vor Gebrauch dann aber langsam im Kühlschrank aufgetaut werden.



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Schmeckt gut auf:

- frischem Stangenbrot
- Steaks
- Burgern / Frikadellen
- gegrilltem Fisch (Dorade, Schwertfisch,...)
- gebratenem grünem Spargel

Weinempfehlung:

- Trockener Grüner Veltliner

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)

[Rezept ausdrucken](#)