



SEXYGLASFUTTER.DE

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

Rezept Zitronenbutter



Einkaufsliste

Butter, 100 g

Griechischer Sahnejoghurt (10 %), 2 Becher

Zitrone, 1 Bio

Zitronenmelisse

Bunter Pfeffer






Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

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

Buttesorten - Zitronen Butter

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- Zitronenschale und Zitronenmelisse klein schneiden
- Bunten Pfeffer zerstoßen

Zubereitung:

- Butter in einer Schüssel mit dem Joghurt, der Zitronenschale, der Zitronenmelisse und dem bunten Pfeffer gut verrühren.
- mit Zitronensaft und Salz abschmecken

Tipps:

- Als Kräuter passen auch frisches Basilikum und Glattpetersilie dazu.
- Der Joghurt macht die Kräuterbutter streichfähiger und leichter.
- Die Kräuterbutter lässt sich gut einfrieren.

Weinempfehlung:

- Trockener Riesling

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)