



Chili-Kräuterbutter

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Basilikum, frisch | 10 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Butter | 250 g |
| Salz | 1 TL |
| Cayennepfeffer | 1 TL |
| Brauner Zucker | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesens ca. 2 Min. aufschlagen. Kräuter, Knoblauch, Zitronenschale, Salz, Cayennepfeffer und Rohrzucker unterrühren.
3. Die fertige Kräuterbutter mit einem Back- oder Butterbrotpapier zu Rollen formen und vor dem Aufschneiden durchkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipps: Für zweierlei Farben die Hälfte der fertigen Kräuterbutter mit 2 Esslöffeln Tomatenmark verfeinern. Die Butter kann auch mit Kräutern wie Oregano, Thymian oder Rosmarin ergänzt werden.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 485 kcal |
| Kohlenhydrate | 5 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 52 g |