



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