Kräuterbutter

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Dill, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Butter	250 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. In einer Schüssel weiche Butter mit Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Kräuterbutter abschmecken.

3. Fertige Kräuterbutter mit einem Back- oder Butterbrotpapier zu Rollen formen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Tipp: Übrige Kräuterbutter kann gute eingefrohren werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1896 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	206 g