Vegane Kräuter-Margarine

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Dill, frisch	10 g
Bio Zitronen	1 St.
Margarine, vegan	225 g

Salz

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Backpapier, Pürierstab

1. Petersilie, Schnittlauch und Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale abreiben. In einer Schüssel Margarine mit einem Pürierstab aufschlagen, Kräuter untermischen und mit Salz und Zitronenschale abschmecken. Vegane Kräuter-Margarine in die Mitte eines Backpapiers streichen, zusammenrollen und an beiden Enden zu einem Bonbon drehen.

Guten Appetit!

Tipp: Die vegane Kräuter-Margarine passt sehr gut auf ein Salat aus gegrilltem Gemüse!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	417 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	45 g