

Würzige Bärlauch Butter mit Limette und Macadamia

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Butter

250 g weiche Butter
70 g frischer Bärlauch
70 g Macadamianüsse
1 Bio-Limette
1/2 Teelöffel Salz

Zum Servieren

Brot nach Wahl

Bären lieben Lauch. Mindestens genau so sehr, wie echte Genießer Bärlauch lieben. Genau die sollten sich deshalb ab Mitte März im Wald auf die Lauer legen, um sich das grüne Frühlingsgewächs zu schnappen, bevor die Bärlauch Saison schon wieder vorbei ist. Denn zurück in der Küche lässt sich eine würzig-cremige Butter daraus zaubern, die ihresgleichen sucht.

- 1 -

Bärlauch waschen und grob hacken. Macadamianüsse grob hacken. Beides mit einem Zerkleinerer oder Stabmixer grob mixen.

- 2 -

Schale der Limette abreiben, Saft auspressen. Bärlauch-Macadamia-Mix mit Butter verrühren. Mit Salz würzen, mit Limettenabrieb und -saft abschmecken.

- 3 -

Bärlauchbutter mit Brot servieren.