

Unwiderstehlich: Selbstgemachte Knoblauchbutter

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

125 g Butter
1 Knoblauchzehe
1/3 Bund Bund Petersilie
1/3 Bund Bund Schnittlauch
1/2 Zitrone

Schlägt Vampire in die Flucht und verwandelt ein einfaches Baguette in die absolute Lieblingsbeilage deiner Grillparty. Ist es ein Superdip? Ist es eine neue Trendsauce? Nein, einfach nur richtig richtig gute Knoblauchbutter.

- 1 -

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone auspressen. Kräuter fein hacken.

- 2 -

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.