

## Kräuterbutter selber machen - so funktioniert's

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Zwiebel- und Knoblauchwürfel. Mehr braucht es nicht, um extrem leckere Kräuterbutter zu zaubern. Wie es genau funktioniert, erfährst du hier.

- 1 -

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.



### Zutaten für 8 Portionen

300 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
1/3 Bund Schnittlauch  
1/3 Bund Petersilie  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
1/3 Bund Liebstöckl  
1/2 Limette  
1 Zwiebel  
Salz

- 2 -

Thymian- und Rosmarinblätter von den Zweigen lösen. Restliche Kräuter fein hacken. Limette auspressen.

Ein Grillbuffet ist immer nur so gut wie seine Dips und Beilagen. Manche sind sogar so gut, dass du darüber glatt Würstchen, Steak, Grillkäse und Co. vergisst. Mein Favorit? Die Klassiker! Würzige Kräuterbutter, die zartschmelzend auf frischem Baguette mitknuspert. Oder auf heißem Grillgut zerläuft und doppeltes Aroma mitbringt.

Ab heute brauchst du nie wieder in den Supermarkt gehen, um den herrlich frisch schmeckenden Aufstrich zu genießen. Streichzarte Butter, ein großzügiger Mix aus frischen Kräutern, ein Spritzer Zitrone, feingehackte

## Kräuterbutter selber machen - so funktioniert's



- 3 -

Butter mit 1 TL Limettensaft, Salz und Kräutern gründlich vermengen.



- 4 -

Kräuterbutter in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.