

Frisch und leicht: Zitronen-Thymian-Butter

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



zum Servieren kalt stellen.

Zutaten für 6 Portionen

100 g Butter
1/2 Bund Thymian
1/2 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Wenn das Leben dir Zitronen gibt, vergiss die Limonade und schnapp dir stattdessen einen Bund frischen Thymian und etwas Butter. Heraus kommt ein Mix, der besonders lecker zu gegrilltem Fisch oder zarten Scaloppine schmeckt.

- 1 -

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Knoblauchzehe schälen und mit dem Messerrücken zerdrücken

- 2 -

Butter, Knoblauch, Thymian und Zitronenschale verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis