

Bärlauchbutter

Dieses Rezept schmeckt nach Frühling. Mit nur wenigen Zutaten wird ganz schnell eine leckere Bärlauchbutter gezaubert.

etwa 10 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Bärlauchbutter:

½ Bund Bärlauch
125 g weiche Butter
etwa 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Salz

Wie bereite ich selber eine Bärlauchbutter zu?:

① Bärlauchbutter zubereiten:

Bärlauch putzen, waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Butter mit Bärlauch, Finesse Geriebene Zitronenschale und Salz verrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bärlauchbutter passt z.B. toll zu [Drei-Käse-Brot](#).
- Die Bärlauchbutter kann 2 Tage im Voraus zubereitet oder auch eingefroren werden.