

Kräuterbutter

Schnell gemacht, zum Beispiel für eine Grillparty.

etwa 25 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

125 g weiche Butter
2 EL gehackte Kräuter z. B. Petersilie,
Schnittlauch, Dill
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich eine leckere Kräuterbutter zu?:

1 Zubereiten:

Butter in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Kräuter kurz unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterbutter bis zum Verzehr in den Kühlschrank geben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Kräuterbutter einfrieren.
- Für eine Knoblauch-Zitronen-Butter verwenden Sie anstelle der Kräuter 2 abgezogene, gepresste Knoblauchzehen und 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale.
- Nach Belieben Kräuterbutter auf ein Stück Backpapier geben und zu einer Butterrolle formen. Die Enden zusammendrehen und in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.
- Für die Portionierung mit der Gebäckpresse die Scheibe mit dem Stern- oder Balkenmotiv einlegen, die weiche Kräuterbutter mit einem Löffel einfüllen und die Gebäckpresse verschließen. Butter nun portionsweise auf ein Brett aufdrücken. Bis zum Verzehr im Kühlschrank kalt stellen und vor dem Servieren mit einem scharfen Messer vom Brett lösen. Die mit der Gebäckpresse erzeugten Motive dafür nach dem Erkalten schichtweise auf Backpapier in eine verschließbare Dose geben.
- Und hier finden Sie das Rezept für [Ciabatta](#).

