Rezept

Klassische Kräuterbutter

Ein Rezept von Klassische Kräuterbutter, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Stängel glatte Petersilie
- **1** Stängel Basilikum
- **100 g** weiche Butter
- **1** Spritzer Worcestersauce
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- **2** Stängel Dill
- 1/2 Bund Schnittlauch
- **1 TL** mittelscharfer Senf
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen. Gebraucht werden ca. 20 g. Alles fein schneiden.

2. Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißcremig aufschlagen. Mit Kräutern und Senf verrühren und mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Butter auf ein Stück Pergamentpapier geben, dieses aufrollen und an den Enden – ähnlich wie bei einem Bonbon – zusammendrehen. Butter gleich verwenden oder bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.