Rezept

Knoblauch-Kräuterbutter mit Brunnenkresse und Kerbel

Ein Rezept von Knoblauch-Kräuterbutter mit Brunnenkresse und Kerbel, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	weiche Butter
je 1 EL	fein gehackte Petersilie, Brunnenkresse (oder Gartenkresse) und Kerbel
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Senf
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Kräuter und Zitronensaft untermischen, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterbutter in den Kühlschrank stellen, bis sie etwas fest geworden ist. Auf Alufolie zu einer Rolle formen, in die Folie einwickeln und bis zur Verwendung kalt stellen.