Rezept

Kräuter- und Gremolata-Butter

Ein Rezept von Kräuter- und Gremolata-Butter, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	weiche Butter
	weißer Pfeffer
1 TL	Zitronensaft
	1/2 unbehandelte Zitrone
2 EL	fein gehackte Petersilie
	Salz
2 EL	fein gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Estragon)
1	Knoblauchzehe
2	Knoblauchzehen
	Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Salz und Pfeffer schaumig rühren und in 2 Portionen teilen. Für die Kräuterbutter eine Portion Butter, Kräuter und Zitronensaft vermischen. Den Knoblauch abziehen, dazupressen und verrühren.

---

2. Für die Gremolata-Butter die Zitronenschale dünn abschälen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Petersilie unter die zweite Portion Butter mischen. Die Buttersorten zu Rollen formen, in Alufolie wickeln und bis zur Verwendung kühl stellen.