

Rezept

Senfbutter mit Meersalz

Ein Rezept von Senfbutter mit Meersalz, am 23.04.2024

Zutaten

2 Zweige Thymian	100 g weiche Butter
1 TL grobkörniger Senf	1 TL mittelscharfer Senf
Meersalz, z. B. Fleur de Sel	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Cayennepfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden.

2. Die Butter mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißcremig aufschlagen. Beide Senfsorten und den Thymian unterrühren und die Butter mit Meersalz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

3. Die Butter formen oder in Schälchen füllen. Gleich verwenden oder abgedeckt bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.