

Rezept

# Bärlauchbutter mit Limette

Ein Rezept von Bärlauchbutter mit Limette, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Bärlauch	<b>1</b> Bio-Limette
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>½ TL</b> Worcester-Sauce
Salz	Pfeffer
<b>½ TL</b> edelsüßes Paprikapulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 31 g F, 1 g EW, 1 g KH | **Haltbarkeit** 3 Tage

## Zubereitung

1. Bärlauch putzen, waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Limette heiß waschen und trocken tupfen. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Bärlauch, Worcester-Sauce, Limettenabrieb und 1 TL Limettensaft unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
3. Bärlauchbutter in ein Servierschälchen füllen, ca. 2 Std. zugedeckt kalt stellen und ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Von der übrigen Limettenhälfte mit dem Zestenreißer einige Zesten abziehen und die Bärlauchbutter damit garnieren.