

Rezept

## Kräuterbutter mit Zitronenmelisse

Ein Rezept von Kräuterbutter mit Zitronenmelisse, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> zimmerwarme Butter	<b>1</b> kleine Frühlingszwiebel
<b>1/2 Bund</b> glatte Petersilie	<b>je 3 Zweige</b> Estragon, Thymian und Majoran
<b>5-6 Blätter</b> Zitronenmelisse	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 250 G KRÄUTERBUTTER | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Die Butter auf einem tiefen Teller mit der Gabel verkneten. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und das Weiße sehr fein würfeln.

---

2. Die Kräuter waschen und sorgfältig trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und sehr fein hacken. Kräuter, Zwiebelwürfel, Salz und Pfeffer zur Butter geben und unterkneten. In eine Schüssel füllen und vor dem Servieren 30 Min. kalt stellen.