

Rezept

Kräuter-Salz-Butter

Ein Rezept von Kräuter-Salz-Butter, am 19.12.2025

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. für grüne Sauce) | 2 TL Kapern (am besten in Salz eingelegte) |
| 1 Stück Bio-Zitronenschale (etwa 2 cm) | 1 TL mittelgrobes Salz |
| 125 g weiche Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kapern in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen und mit der Zitronenschale fein schneiden.
2. Das Salz in einem Mörser noch etwas feiner zerkleinern. Salz mit den Kräutern und der Kapernmischung unter die Butter kneten. Eventuell kurz kalt stellen.