

Rezept

# Kräuter-Salz-Butter

Ein Rezept von Kräuter-Salz-Butter, am 19.04.2024

## Zutaten

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