

Rezept

Kräuterbutter-Rolle

Ein Rezept von Kräuterbutter-Rolle, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--------------------------|
| 200 g weiche Butter | 1 TL Zitronensaft |
| Salz | Pfeffer |
| ½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Estragon, Petersilie, Schnittlauch, Thymian) | Pergamentpapier |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen (ca. 200 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 152 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sie glatt, aber nicht schaumig ist. Die Buttermasse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Kräuter abbrausen, abschütteln und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kräuter zur Butter geben und mit einer Gabel gründlich untermischen.

3. Ein ca. 30 × 20 cm großes Stück Pergamentpapier zurechtschneiden. Die Buttermischung in einem Streifen daraufgeben und mithilfe des Papiers zu einer Rolle formen. Die Enden wie bei einem Bonbon fest zusammendrehen und die Rolle 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Vor dem Servieren die Butter aus dem Papier wickeln und in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden. Die Kräuterbutter schmeckt auf kräftigem Roggen- oder Mischbrot, aber auch auf Weißbrot oder Toast. Übrige Butter im Kühlschrank aufbewahren oder fest in Alufolie gewickelt einfrieren.