Rezept

Roquefortbutter

Ein Rezept von Roquefortbutter, am 12.10.2024

Zutaten

- **150 g** zimmerwarme Butter
- **100 g** gut gereifter Roquefort
- **1 TL** Zitronensaft
- Ausstechförmchen r
- **2 TL** eingelegter grüner Pfeffer, abgetropft
- **1 EL** Cognac
- Salz
- eichlich Petersilie zum Anrichten

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Butter in einem tiefen Teller mit der Gabel zerdrücken. Grünen Pfeffer abtropfen lassen und mit dem Roquefort zur Butter geben und unterkneten.

2. Die Butter mit Cognac, Zitronensaft und Salz abschmecken. Roquefortbutter auf Butterbrotpapier zu einem Rechteck von ca. 1 1/2 cm Dicke ausstreichen und im Kühlschrank in 30 Min. fest werden lassen.

3. Aus der kalten Butter mit einem Ausstechförmchen kleine Formen ausstechen und die Butterstücke auf einem Petersilienbett servieren.