Rezept

Vegane Kräuterbutter

Ein Rezept von Vegane Kräuterbutter, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	weiche vegane Margarine
1 Bund	Schnittlauch
3 Stängel	Oregano (ersatzweise Majoran)
1	Knoblauchzehe
	Salz
1 Bund	Dill
1 Bund	Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Cayennepfeffer
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 14 Portionen à 25 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die weiche Margarine in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und sehr fein hacken.

2. Den Knoblauch schälen und durch die Presse zur Margarine geben. Kräuter, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer gründlich unterrühren.

3. Die Kräuter»butter« in ein verschließbares Gefäß streichen und vor der Verwendung mindestens 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.