

Rezept

# Zitronengras-Knoblauch-Butter

Ein Rezept von Zitronengras-Knoblauch-Butter, am 10.06.2023

## Zutaten

- |   |                  |
|---|------------------|
| 4 Stängel Zitronengras (aus dem Asienladen) | 2 Knoblauchzehen |
| 150 g Butter                                | Salz             |
| Pfeffer                                     |                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Das Zitronengras putzen, äußere Blätter und Wurzelansätze entfernen. Zitronengras in Ringe schneiden und diese fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

---

2. 70 g Butter bei niedriger Hitze schmelzen, Zitronengras und Knoblauch darin einige Min. anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

---

3. Mit restlicher Butter verrühren, ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.