



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Butter, weich
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Estragon
- 0,5 Bund Kerbel
- 1 Pkg. Kresse
- 1 Blatt Liebstöckel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Mein persönlicher Tipp

Die Kräuter können je nach Jahreszeit und Geschmack variiert werden.:

Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Kräuterbutter

Zubereitung

Die Butter mit dem Handmixer einige Minuten gut verrühren, dann die ganz fein gehackten Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Kerbel, Kresse und Liebstöckel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterbutter in Frischhaltefolie zu einem Röllchen formen und um Kühlschrank kalt stellen. Je nach Bedarf eine Scheibe abschneiden und zu gegrilltem Fleisch servieren.

