

Kräuterbutter

- 1/2 Bund Dill) waschen, gut trocknen, entstielen, sehr fein
1/2 Bund Kerbel) zerkleinern
1/2 Bund Petersilie)
1/2 Bund Schnittlauch)
1/2 Bund Zitronenmelisse)
- 250 g streichfähige Butter schaumig rühren und mit
- 1/2 Teelöffel Kräutersalz würzen
gut verrühren, in geöltem Pergamentpapier zu einer Rolle
formen, vor dem Servieren mindestens 1 Stunde in den
Kühlschrank stellen.
Dazu reicht man geröstetes Stangenbrot.

Anmerkung: Kräuterbutter lässt sich gut einfrieren. Haltbarkeit ca. 3 Monate.

	Ballaststoffe	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	2 g	1.930	3 g	205 g	4 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

