

Kräuterbutter



Zutaten (für 4-6 Portionen = 1 Glas)

1 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel..)

1 Knoblauchzehe

250 g weiche Butter

Salz



Zubereitungszeit
10 Min



Kcal
211

KJ
881

Eiweiss
0,9 g

Fett
21 g

Kohlenhydrate
3,1 g

Zubereitung

1. Die Butter muss wirklich weich sein, also rechtzeitig vorher aus dem Kühlschrank nehmen! Kräuter waschen, gründlich trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit der weichen Butter in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
2. Alle Zutaten mit einer Gabel verkneten.
3. Kräuterbutter mit Salz abschmecken.
4. Zwiebeln schälen, halbieren und fein schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Dabei häufig wenden.
5. Kräuterbutter in verschließbare Gläschen geben und auf einen Bogen Backpapier geben. Zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.