

Butter Board mit Topping



Zutaten (für 4 Personen)

250 g Butter (Zimmertemperatur)
Salz
Selleriesalz
Zum Bestreuen:
frische Kräuter
essbare Blüten
rosa Pfefferbeeren
Zitronenabrieb, unbehandelt
1/4 TL Meersalzflocken



Zubereitungszeit
10 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Butter mit Salz und Selleriesalz würzen und schön cremig rühren. Auf das Holzbrett streichen und nach Belieben mit Kräutern, Blüten, Pfefferbeeren und Zitronenabrieb und Meersalz bestreuen.

Tipp: Die weiche Butter lässt sich mit eingekochtem Rote Bete Saft oder Pesto schön einfärben. Dem Topping sind ebenfalls keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie auch mal Röstzwiebeln, Sesam, Nüsse oder knusprige Baconwürfel.