

Bärlauch Butter

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

60 g Bärlauch
1 Zitrone
150 g Butter oder vegane
Alternative
1 TL Bärlauch Würzöl
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer



Zubereitung

Die Stiele des Bärlauchs entfernen. Die Blätter waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Zitrone waschen. Etwa einen Teelöffel der Zitronenschale abreiben. Alles mit der weichen Butter vermengen. Mit Bärlauch Würzöl sowie Salz und Pfeffer verfeinern. Die Bärlauchbutter schmeckt hervorragend als Brotaufstrich, zu Gegrilltem oder Gemüse.

Hinweise

Mithilfe von einem Stück Frischhaltefolie kann aus der Butter eine gleichmäßige Rolle geformt werden. Diese lässt sich luftdicht verpackt für eine längere Haltbarkeit problemlos einfrieren.