

## Party-Butterplatte mit Speck & Frühlingszwiebeln



**Bis 15 Min.**



**Einfach**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. **Butter** in einer Schüssel luftig rühren. Mit Knoblauchsatz und Zitronenpfeffer würzen, anschließend mixen.
2. Speck in Pfanne anbraten.
3. Frühlingszwiebeln dünn schneiden. Rosmarin und Thymian zerkleinern.
4. Aufgeschlagene **Butter** auf einen Teller streichen. Nochmals mit Knoblauchsatz, Zitronenpfeffer und Chili würzen. Rosmarin und Thymian hinzugeben. Frühlingszwiebeln verteilen. Speck schneiden und auf Teller/Platte geben.

### Zutaten



#### Rezept für: 4 Portionen

- 250g **GOLDSTEIG Markenbutter**
- Nach Geschmack Knoblauchsatz
- Nach Geschmack Zitronenpfeffer
- 1 Packung Speck (alternativ: Oliven, Tomaten, Paprika, etc.)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Nach Geschmack Rosmarin, Thymian
- Nach Geschmack Chili