

## Kräuterbutter in zwei Varianten



**Bis 15 Min.**



**Einfach**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

#### Kräuterbutter

Variante 1 + 2:

1. Als ersten Schritt schneiden wir Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin und Liebstöckl klein und vermengen diese mit **Butter**.
2. Für ein frisches Aroma sorgt ein bisschen Limettensaft. Zu guter Letzt wird die Masse mit Hilfe von einer Frischhaltefolie in eine längliche Wurst geformt und anschließend kaltgestellt.
3. Für die zweite leckere Variante schneiden wir Rosmarin klein, und geben diesen zusammen mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Salz, Pfeffer und Chilipulver der **Butter** hinzu.
4. Auch diese Kräuterbutter wird in Frischhaltefolie eingerollt und kaltgestellt.

### Zutaten



#### Kräuterbutter

Variante 1

- 1 EL Schnittlauch
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Liebstöckl
- 200g **GOLDSTEIG Butter**
- 1 EL Limettensaft
- Frischhaltefolie

#### Kräuterbutter

Variante 2

- 1 EL Rosmarin
- 200g **GOLDSTEIG Butter**
- 1 Knoblauchzehe
- 30g getrocknete Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- Frischhaltefolie