

Kräuterbutter in zwei Varianten







Bis 15 Min. Einfach Vegetarisch



Zubereitung

Kräuterbutter

Variante 1 + 2:

- Als ersten Schritt schneiden wir Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin und Liebstöckl klein und vermengen diese mit GOLDSTEIG 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 GOLDSTEIG 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