Party-Butterplatte mit Speck & Frühlingszwiebeln

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Butter in einer Schüssel luftig rühren. Mit Knoblauchsalz 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 Knoblauchsalz, 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 Knoblauchsalz
- Nach Geschmack Zitronenpfeffer
- 1 Packung Speck (alternativ: Oliven, Tomaten, Paprika, etc.)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Nach Geschmack Rosmarin, Thymian
- Nach Geschmack Chili