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 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