Kräuterbutter

Cremig. Luftig. Mit fünf Kräutern. Kräuterbutter geht einfach immer. Ob mit Brot vor dem ersten Gang, zum Picknick, beim Grillfest oder am Partybuffet: Kräuterbutter darf auf keinen Fall fehlen. Ich mache sie am liebsten mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum und Kresse. Je nach Saison kommen auch schon mal andere Kräuter wie Bärlauch hinzu. Gut zu wissen: Wenn du die Butter aufschlägst, bis sie weiß wird, wird sie besonders cremig und streichzart.



Kräuterbutter | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 kleine Gläser | Portionen): 200 Gramm weiche (vegane) Butter | 10 Gramm Schnittlauch | 10 Gramm Petersilie | 10 Gramm Dill | 10 Gramm Basilikum | 10 Gramm Kresse | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Salz



Kräuterbutter | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Minuten): 1. Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. 2. Knoblauch schälen und fein hacken. 3. Butter, Kräuter, Knoblauch und Butter vermengen. 4. Vor der Servieren mit einem Mixer aufschlagen, bis die Butter heller wird, um eine besonders cremige Textur zu erhalten.

Dazu passt hervorragend: Knuspriges Körnerbrot, Panini-Brot oder Röstbrot!

Du magst meine Kräuterbutter? Dann probier‘ auch meine Knoblauchbutter und meine Bärlauch-Butter! Jetzt noch mehr Brotaufstriche entdecken!

Nährwerte/Portion: 189 Kalorien |20 Gramm Fett | 0,5 Gramm Kohlenhydrate | 0,3 Gramm Eiweiß