Selbstgemachte Bärlauch-Butter

Es ist Bärlauch-Saison und vielerorts sprießt der kleine Bruder des Knoblauchs munter vor sich her. Zeit für mich, wieder Bärlauchbutter zu machen. Die sieht dank dem satten Grün nicht nur fantastisch aus, sondern erhält durch die leichte Knoblauchnote auch einen einzigartigen Geschmack.



Selbstgemachte Bärlauch-Butter | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 100 Gramm weiche (vegane) Butter | 50 Gramm frischen Bärlauch | Salz



Selbstgemachte Bärlauch-Butter | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Minuten): 1. Bärlauch fein hacken. 2) Bärlauch mit Butter vermengen. 3. Schmeckt eure selbstgemachte Bärlauch-Butter mit einer ordentlichen Portion Salz ab. 4. Füllt sie in kleine Formen und stellt sie kalt.

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

Du suchst Rezepte mit Bärlauch? Dann probier doch mal meine Bärlauch-Tartelettes bzw. meine Bärlauch-Quiche oder mein Bärlauch-Pesto mit Mandeln aus! Jetzt noch mehr Rezepte für Brotaufstriche entdecken! Probier zum Beispiel meine Kräuterbutter!

Nährwerte/Portion: 189 Kalorien | 20,5 Gramm Fett | 0,6 Gramm Kohlenhydrate | 0,6 Gramm Eiweiß