

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