

Knoblauchbutter

Zartschmelzend. Würzig. Intensiv. Ob als Aufstrich, zur Herstellung von Knoblauch-Baguette oder als Topping für Gegrilltes. Was gibt es für einen besseren Geschmack als selbstgemachte Knoblauchbutter? Wir lieben sie besonders auf [frischem Brot](#) oder gegrilltem Gemüse.



Knoblauchbutter | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 kleine Gläser | 10 Portionen): 250 Gramm weiche (vegane) Butter | 3 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Salz



Knoblauchbutter | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Knoblauch schälen und fein hacken. 2. Knoblauch und Butter vermengen. 4. Vor dem 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 Knoblauchbutter? Dann probier' auch meine [Kräuterbutter](#) und [Bärlauch-Butter](#)! Jetzt noch mehr [Brotaufstriche](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 226 Kalorien | 25,3 Gramm Fett | 0,4 Gramm Kohlenhydrate | 0,4 Gramm Eiweiß