

# Schnittlauch-Blüten-Butter

Schnittlauchblütenbutter ist ein wahrer Hingucker! So verleihen die lilafarbenen Blüten deiner Kräuterbutter nicht nur einen tollen Farbtupfer, sondern auch einen ganz leicht süßlichen Geschmack. Zusammen mit ein paar Schnittlauchhalmen für die Schärfe und etwas Zitronenabrieb für eine kontrastierende Säure entsteht so ein köstlicher Aufstrich. Wichtig: Die Halme, die Blüten tragen, sind genießbar aber oft nicht mehr so lecker. Hier am besten einmal probieren und sonst Halme ohne Blüten wählen.



Schnittlauch-Blüten-Butter | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (12 Portionen):** 250 Gramm Butter (Zimmertemperatur) |  
20 Schnittlauchblüten | 20 Schnittlauchhalme | 1 Bio-Zitrone |  
Salz |Optional: 1 Knoblauchzehe





Schnittlauch-Blüten-Butter | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (2 Minuten):** 1. Ein paar der Blüten als Deko zur Seite legen, die anderen auseinanderzupfen. 2. Halme feinhacken. 3. Etwas von der gelben Schale (nicht das Weiße, dieses ist bitter) der Zitrone abreiben. 4. Optional kann an dieser Stelle auch eine Knoblauchzehe geschält und sehr feingehackt werden. 5. Zitronenzesten, Schnittlauch, Butter und ggf. Knoblauch miteinander vermengen. 6. Schnittlauchblütenbutter mit Salz abschmecken und mit den übrigen Blüten dekoriert servieren.

Dazu passen hervorragend: [Herzhafte Zwiebel-Plätzchen](#), [Speckbrötchen](#) und [knuspriges Körnerbrot](#)! Probier auch meine [Kräuterbutter](#) und meine [Bärlauch-Butter](#) und entdecke weitere [Aufstriche](#)!

**Nährwerte/Portion:** 152 Kalorien | 16,9 Gramm Fett | 0,66 Gramm Kohlenhydrate | 0,2 Gramm Eiweiß