

Kräuterbutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Ergibt ca. 200 g

- 100 g **Butter**, weich
- 100 g **Frischkäse**
(z. B. Philadelphia balance)
- 2 Esslöffel **Petersilie**, fein gehackt
- 1 Esslöffel **Estragon**, fein geschnitten
- ¼ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes gut verrühren, in einem Glas ca. 30 Min. kühl stellen oder Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Einen Teller mit Klarsichtfolie belegen, ca. 12 Rosetten darauf spritzen, ca. 30 Min. kühl stellen

Pro 100 g: 55 g Fett, 4 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 2152 kJ (515 kcal)

Beiden Varianten passen zu: Baked Potatoes, Fisch, Teigwaren.

