

Zitronen-Bärlauch-Butter

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

100g Butter, weich

2 EL Bärlauch,
fein geschnitten

1 TL Olivenöl

1 Bio-Zitrone,
½ abgeriebene Schale
und 1 TL Saft

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren. Bärlauch, Öl, Zitronenschale und -saft verrühren, darunter rühren, würzen.

Tipp: Statt Bärlauch Rucola oder Petersilie verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Butter ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Portion: 219kcal, F 24g, Kh 0g, E 0g

