Kräuterbutter

Aufstriche & Eingemachtes · ca. 150 g · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 20 g glatte Petersilie (Blätter)
- einige Halme Schnittlauch
- 125 g weiche Butter
- ½ TL Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Kräuter in den trockenen Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
2. Butter, Salz, Zitronensaft und Pfeffer zugeben und **20 Sek./Stufe 3** verrühren. Nach unten schieben und kurz wiederholen.
3. In Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und mindestens 30 Min. kühlen.

> **Tipp:** In Scheiben geschnitten lässt sich die Kräuterbutter gut einfrieren und portionsweise entnehmen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/