

Kräuterbutter

3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Estragon	3 Stängel Basilikum
1/2 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	150 g Butter
Salz	Pfeffer	1 Msp Paprikapulver, edelsüß
1 Spr. Zitronensaft		

Die Kräuter abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Die weiche Butter mit einem Schneebesen aufschlagen, Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft zugeben und gut vermischen.

Die weiche Kräuterbutter auf ein Backpapier geben, zu einer Rolle aufrollen und kühl stellen.

Tipp: Man kann die Butter auch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, kleine Tupfer Kräuterbutter auf einen Teller aufdressieren und kühl stellen oder die Kräuterbutter einfach in ein kleines Schälchen geben und bis zum Servieren kühl stellen.

Die gekühlte Kräuterbutterrolle auspacken und in Scheiben schneiden.

Otto Koch am 26. März 2024