

# Kräuter-Butter

## **Für 4 Personen:**

1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	Thymian
150 g Butter	Paprikapulver	1 TL grobkörniger Senf
0.5 Bund Schnittlauch	0.5 Bund Petersilie	Schwarzkümmel-Öl
1 Prise Schwarzkümmel	Meersalz, Pfeffer	

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, damit man sie besser verarbeiten kann. Mit Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Knoblauchs fein hacken und mit Senf, Schnittlauch und Petersilie dazugeben. Etwas Rosmarin und Thymian hacken und ebenfalls zur Butter geben. Mit ein paar Tropfen Schwarzkümmel-Öl und etwas Schwarzkümmel bekommt die Kräuterbutter eine besonders würzige Note. Alternativ kann man auch Olivenöl verwenden. Alle Zutaten ordentlich verkneten und kalt stellen.

Die fertige Kräuterbutter in Pergamentpapier einrollen und portionsweise einfrieren. Die Haltbarkeit beträgt 6-8 Monate.

Tarik Rose am 31. Oktober 2021