

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Kräuterbutter

250g Butter - Salz - Pfeffer - 10 Blätter Basilikum - 1/2 Bund Petersilie - 1 Bund Schnittlauch - 1 Knoblauchzehe - 1 Zwiebel

Die Butter weich werden lassen und cremig rühren. Mit einer guten Portion Salz und Pfeffer würzen. Die Butter schluckt viel Geschmack, deswegen ruhig etwas mehr nehmen.

Die Gewürze, Knoblauch und Zwiebel klein hacken und unterheben.

Anschließend gut vermengen und vor dem servieren zwei - drei Stunden kalt stellen und ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Ruhezeit: 2-3 Stunden

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!