

Kräuter-Butter

500 g Butter 150 g feinstes Olivenöl 8 EL Kräuter Salz

Die Butter in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Öl in der Mikrowelle auf der Stufe Auftauen für 2:30 min erwärmen. Danach mit einem Mixstab die Kräuter und eine große Prise Salz unterrühren. Im Kühlschrank aufbewahrt ist die Kräuterbutter stets streichfähig und ein schmackhafter Brotaufstrich.

Wer keinen Kräutergarten hat, der nehme die TK-8-Kräutermischung.

Je mehr Öl man verwendet, desto schneller wird die Kräuterbutter bei Zimmertemperatur flüssig.

Wenn die Butter schon streichfähig ist, z. B. irische Butter, braucht man weniger Öl.

Anstelle der 8-Kräutermischung kann man z. B. auch eine Mischung aus zwei zerdrückten Knoblauchzehen, 25 g gehacktem Schnittlauch und 25 g gehacktem Basilikum verwenden. Dabei sollte der Stabmixer so stark sein, dass die Kräuter-Butter durchgängig zartgrün wird.

NN