

Bärlauchbutter

Kategorien: Butter, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
300	Gramm	Bärlauch
2	Essl.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Meersalz

Anleitung:

Bärlauch waschen, trocknen und grobe Stiele entfernen. In einer Moulinette oder mit einem Stabmixer mit Olivenöl, Knoblauch und Meersalz zu einem groben Püree mixen.

Dieses Bärlauchpüree zusammen mit handwarmer Butter mit einer Gabel verkneten und fertig ist ein einmaliger Frühlingsgeschmack wenn schon das Wetter nicht stimmt!

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann