

Basilikumbutter

250 g Butter
2 handvoll frisches Basilikum
2 Zehen Knoblauch
Salz

Butter einige Zeit vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird. Basilikumblätter in einen hohen Behälter geben, dazu den Knoblauch pressen und etwas salzen. Kurz (!) mit dem Stabmixer die Blätter zerkleinern und die weiche Butter dazu geben. Mit dem Stabmixer alles zu einer glatten Masse pürieren. In ein Gefäß (möglichst mit Deckel) geben und kaltstellen.

Schmeckt Klasse zu getoasteten Brot, Fladenbrot oder zu Gegrilltem.

Sehr Dekorativ ist es, die fertige Butter für eine Party, in eine rote Paprikaschote zu füllen.