

# Ingwerbutter

Mit dem Rezept für Ingwerbutter lässt sich eine Butter zubereiten, die nicht nur lecker, sondern auch gesund ist. Gleich ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| 250 g         | <a href="#">Butter</a>    |
| 100 g         | <a href="#">Ingwer</a>    |
| 1 Stk.        | <a href="#">Knoblauch</a> |
| Nach Belieben | <a href="#">Salz</a>      |

## Zubereitung

1. Für die **Ingwerbutter** zuerst den Ingwer schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Danach den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse zu dem Ingwer pressen. Anschließend die Butter in Stücke schneiden und zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.
2. Alles entweder mit einer Gabel zerdrücken und gut vermischen oder mit den Knethacken des Handrührgeräts schlagen. Gleich servieren oder abdecken und kühl stellen.

## Tipp

Die Ingwerbutter lässt sich mit einer Frischhaltefolie oder einem Butterbrotpapier auch schön zu einer Rolle formen. Auch Plätzchenformen lassen sich verwenden, um die Butter in eine hübsche Form zu bekommen. Mit etwas Schnittlauch oder Petersilie angereichert, schmeckt die Butter noch ein bisschen frischer.