Walnuss-Gorgonzola-Butter

Wer eine Alternative zur klassischen Kräuterbutter sucht, sollte mal die Walnuss-Gorgonzola-Butter ausprobieren. Bei dem einfachen Rezept ist die Zubereitung ein Klacks!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

500 g	Butter (weiche)
150 g	Gorgonzola
100 g	Walnüsse
0.5 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Walnuss-Gorgonzola-Butter zuerst die Walnüsse in einer Pfanne (ohne Fett) anrösten und dann fein hacken. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Butter mit Gorgonzola und Walnüssen schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch untermengen.

3. Die Butter auf Backpapier streichen und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank hart werden lassen. Vor dem Servieren das Papier entfernen. Nicht verzehrte Butter lässt sich prima einfrieren und hält so bis zu 3 Monate.

Tipp

Die Walnuss-Gorgonzola-Butter schmeckt toll zu Steak oder Kurzgebratenem, aber auch einfach auf Baguette ist diese Butter ein Genuss.