

# Basilikum-Zitronenbutter

Die Basilikum-Zitronenbutter gelingt mit diesem Rezept rasch und mit geringem Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

150 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarm)
1 Bund	<a href="#">Basilikum</a>
2 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die **Basilikum-Zitronenbutter** ist rasch zubereitet. Dafür die Basilikum-Blätter abzupfen und fein zerkleinern. Die Bio-Zitronenschale abreiben und den Zitronensaft pressen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Im Kühlschrank zirka 1 Stunde durchziehen lassen.
3. Man kann die Basilikum-Zitronenbutter auch als Strang auf eine Klarsichtfolie verteilen. Die Klarsichtfolie fest aufrollen und die Seiten verschließen und ebenfalls im Kühlschrank kalt stellen.

## Tipp

Die Basilikum-Zitronenbutter schmeckt sehr gut als Brotaufstrich, aber natürlich auch zu Fleisch, Fisch und Gegrillten. Man kann sie selbstverständlich auch auf Vorrat zubereiten und einfrieren.