# Einfache Knoblauchbutter

Mit dem Rezept für eine einfache Knoblauchbutter lässt sich auf die Schnelle eine leckere Butter zubereiten, der gerade an Grillabenden gut ankommen wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 70 g | Butter |
| 3 Stk. | Knoblauch |
| 0.5 Bündel | Schnittlauch |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **einfache Knoblauchbutter** zuerst die Butter etwa eine halbe Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, so lässt sie sich leichter verarbeiten.

2. Die Butter dann in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals gut durchschlagen. Anschließend Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse in die Schüssel pressen.

3. Jetzt Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und in feine Röllchen schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben. Alles sehr gut durchmischen, dann die Butter in eine schöne Form pressen oder in ein geeignetes Serviergefäß geben. Kühl stellen, bis die Butter wieder hart geworden ist und dann servieren.

## Tipp

Die einfache Knoblauchbutter passt perfekt zu geröstetem Brot oder Grillgut. Einfach auf den Tisch stellen, wenn Gäste kommen, sie findet bestimmt reißenden Absatz. Die Butter lässt sich auch prima

einfrieren, so lässt sich gleich eine größere Menge zubereiten.