Mediterrane Kräuterbutter

Die hausgemachte, mediterrane Kräuterbutter mit frischen Kräutern passt perfekt zu vielen Gerichten und lässt sich unkompliziert vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
2 Stängel	Basilikum
3 Stängel	Oregano
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Zitronenthymian
2 Zweige	Petersilie
4 Stiele	Schnittlauch
	grobes Meersalz (oder Salz)
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **mediterrane Kräuterbutter** die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Schüssel weich werden lassen. Die Petersilie, Rosmarin, Basilikum und Oregano von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden oder in einem Mixer zerkleinern. Mit einer Prise Meersalz würzen. Fein gehackte Kräuter zu der weichen Butter geben, mit einer Gabel grob vermengen und anschließend mit einem Handmixer cremig aufschlagen. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz nach Geschmack abschmecken. Die mediterrane Kräuterbutter auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und gut einwickeln. Alternativ in kleine Förmchen streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Im Kühlschrank hält sich die Kräuterbutter zirka 1 Woche frisch. Für längere Haltbarkeit einfach

einfrieren – so hast du immer einen Vorrat für spontane Grillabende. Eine besonders Beilage zu Steaks, gegrilltem Fleisch oder Gemüse.