Salbeibutter

Die Salbeibutter ist eine köstliche und vielseitige Kräuterbutter mit mediterranem Aroma. Schnell zubereitet und ideal zu Pasta, gegrilltem Fleisch, Ofenkartoffeln oder Brot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
10 Stk.	Salbeiblätter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (frisch gemahlen)
	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Für die **Salbeibutter** die frischen Salbeiblätter gründlich waschen, sorgfältig trocken tupfen und anschließend mit einem scharfen Messer fein hacken. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreicht und sich leicht verarbeiten lässt. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und den gehackten Salbei, **Knoblauch**, etwas fein abgeriebene Zitronenschale sowie Salz und frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen. Alle Zutaten mit einer Gabel oder einem Handmixer gründlich verrühren, bis sich die Kräuter und Gewürze gleichmäßig in der Butter verteilt haben. Die fertige Salbeibutter in ein sauberes Glas füllen oder zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie einwickeln.

3. Anschließend mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten können. Danach ist die Salbeibutter servierbereit.

Tipp