Vegane Bärlauchbutter

Mit unserem selbstgemachten veganen Bärlauchbutter-Rezept kannst du den frischen Geschmack von Bärlauch als Aufstrich genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

50 g	Bärlauch (frisch gepflückt)
250 g	Butter vegan
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **vegane Bärlauchbutte**r die vegane Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich werden kann. Wasche die Bärlauchblätter gründlich und trockne sie gut, z.B. in einer Salatschleuder. Schneide die Bärlauchblätter in kleine Stücke, je nach Größe längs halbieren oder dritteln und dann quer in schmale Streifen schneiden. Presse den Zitronensaft.

2. Gib die weiche Butter, den kleingeschnittenen Bärlauch, den Zitronensaft und das Salz in eine Schüssel. Nach Geschmack kannst du auch eine Prise Pfeffer hinzufügen. Vermenge alle Zutaten gut miteinander, entweder mit einem Mixer, Pürierstab oder einer Gabel, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. So schnell ist die selbstgemachte vegane Bärlauchbutter zubereitet und bereit zum Verzehr.

Tipp

Verwende die vegane Bärlauchbutter als Aufstrich auf Brot oder Gebäck oder zum Verfeinern verschiedener Gerichte. Übrig gebliebene Butter kannst du in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.