

Kräuterbutter *(mit frisch geschüttelter Butter)*

Zutaten:

1 l frische Schlagsahne

½ Bund Petersilie, ½ Bund Schnittlauch, ½ Bund Minze oder andere Kräuter

1-2 Knoblauchzehen

Salz

Zubereitung:

Die Schlagsahne auf mehrere Gläser mit Schraubverschluss verteilen und zu Butter schütteln (dauert ca. 10 Minuten). Dann Buttermilch von Butter trennen. (Die Buttermilch kann noch zum Backen verwendet werden.)

Die Kräuter waschen, trocken tupfen und vom Stiel abzupfen. Kräuter und Knoblauch fein hacken. Mit der Butter vermischen (Schneebeesen). Würzen mit Salz. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.