



8 Portionen



10 min zubereiten
1 h kühlen



Aufstriche - Dips

ZUTATEN

200 g weiche Butter
1 Bund gemischte Kräuter
1 kleine Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Kräuterbutter

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter in einen Becher geben und mit dem Mixer cremig rühren.

Die Kräuter fein hacken und die Knoblauchzehe pressen. Alles zur Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder gut verrühren.

Die Kräuterbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben und einrollen. Die Enden der Rolle wie bei einem Bonbon zusammendrehen. Das geht am einfachsten, wenn man die Rolle an den Enden festhält und in der Luft ein paar Mal dreht/schwingt. Dadurch wird die Rolle automatisch schön gleichmäßig und die Enden werden zusammengedreht.

Die Rolle für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank geben, bis die Kräuterbutter fest ist.

NOTIZEN

Wichtig ist, dass die Butter wirklich weich ist. Sonst lässt sie sich nicht gut verrühren und formen.

Die Kräuterbutter kann auch einfach in schöne Gläschen gefüllt werden.

Die Butter lässt sich super einfrieren.