

Rosmarin-Kräuter Butter

Jede Menge Rosmarin und andere Kräuter im Garten? Ganz einfach kann man Kräuter-Butter daraus herstellen!

Zutaten:

250g Butter
3-5 Zweige Rosmarin, BIO, feingehackt
2-3 Zweige Petersilie, BIO, fein gehackt
2-3 Zweige frischer Majoran, BIO, fein gehackt
Prise Meersalz
4 Knoblauchzehen



Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen im Backrohr bei 250°C auf einer Alufolie ca. 15 Minuten garen – danach diese mit einer Gabel zerdrücken und auskühlen lassen
- In die zimmerwarme Butter den Knoblauch, Salz und die fein gehackten Kräuter untermischen
- z. B. in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Kochpraxis:

Dieses Rezept kann auch mit beliebigen anderen Kräutern (Thymian, Basilikum etc.) hergestellt werden.

Füllen Sie die zimmerwarme Kräuterbutter in Eiswürfelformen und lassen Sie diese im Kühlschrank kalt werden. Danach können Sie die Kräuter-Butter Würfel in einem Gefrierbeutel einfrieren und haben jederzeit portionsweise Ihre Kräuter-Butter zum Verfeinern zur Verfügung!