

Bärlauch-Butter



Vorspeise



Zutaten für 4 Personen

Menge	Zutat
30 g	Bärlauch
200 g	Butter
2 TL	Zitronensaft
2 TL	Senf mittelscharf
etwas	Salz, jodiert
etwas	Pfeffer, weiß

So wird's gemacht ...

Die gewaschenen Bärlauchblätter trocken tupfen, dann in feine Streifen schneiden. Die zimmerwarme Butter mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verkneten, danach den Bärlauch untermischen. Abschmecken, in ein verschließbares Gefäß füllen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Die Bärlauch-Butter passt gut zu knusprigem Baguette oder kräftigem Mischbrot.

Tipp: Wenn Sie dekorative Butterscheiben haben möchten, formen Sie die Buttermasse mit Hilfe einer Klarsichtfolie zu einer Rolle. Nach dem Kühlen können Sie die Rolle in Scheiben geschnitten servieren oder portionsweise einfrieren.

Nährwerte pro Portion

Energie	377 kcal
Fett	41,8 g
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	0,7 g

Alle Nährwertangaben pro Portion = 65 g.
Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen (geschälten) Anteil der Lebensmittel.

* ohne Kühlen