

# Kräuterbutter



**Zutaten:** 250 g Butter  
1 TI Salz

1 Bund verschiedener Kräuter  
z.B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, etc.

Je nach Geschmack kann man auch noch andere Gewürze  
oder etwas Knoblauch dazu geben.

**Zubereitung:** Die Butter aus der Kühlung holen und weich werden lassen.



Die Kräuter waschen und klein schneiden.



Die Butter, die Kräuter und das Salz in eine Schüssel geben und  
alles gut verrühren. Danach die Kräuterbutter kaltstellen.  
Fertig!



Tipp: Kräuterbutter in Folie rollen oder in Eiswürfelbehälter  
streichen. Anschließend kaltstellen oder einfrieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

