



KRÄUTER-KNOBLAUCH Butter

 10 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

250 g **SENNEREIBUTTER**, 20 ml Olivenöl, 1 Handvoll frische Kräuter wie z.B. Oregano, Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie etc., 1 kleine Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

So machst Du's:

Die Sennereibutter bereits ein paar Stunden vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kräuter von den Stielen entfernen, waschen und fein hacken. Jetzt kannst Du die Sennereibutter mit den Kräutern und dem Olivenöl vermengen und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entweder servierst Du die Kräuterbutter in einer Schüssel zum Grillfest oder wenn Du kleine Portionen möchtest, streichst Du die weiche Buttermasse auf einer Klarsichtfolie aus. Dann zu einer Rolle aufrollen und fest zusammendrücken. Jetzt noch ausreichend kühlen. Dann kannst Du beim Servieren dünne Scheiben runterschneiden. Oder Du füllst den Butter in einen Spritzsack und portionierst kleine Tupfer auf ein Backblech. Lässt sich auch super einfrieren fürs nächste Mal.

Genuss-Tipp:

Die Sennereibutter sollte unbedingt Raumtemperatur haben, bevor Du sie verarbeitest, damit sich die Kräuter besser unterheben lassen. Das Olivenöl sorgt nicht nur für einen feinen Geschmack, sondern lässt die Kräuterbutter weiterhin streichfähig bleiben, auch wenn sie im Kühlschrank gelagert wird.