



😊 *8 Portionen*

🕒 *15 min zubereiten  
2 h kühlen*

🔪 *Aufstriche, Dips*

## ZUTATEN

200 g weiche Butter  
1 Bund gemischte Kräuter  
1 kleine Knoblauchzehe  
grobes Meersalz  
Pfeffer

# Kräuterbutter

## ZUBEREITUNG

Die weiche Butter cremig rühren.

Die Kräuter fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Kräuter und Knoblauch zur Butter geben, verrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Kräuterbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben, die Folie über die Butter einschlagen und die Enden wie ein Bonbon zusammendrehen. Dafür die Rolle an den Enden festhalten und ein paar Mal drehen/schwingen. So wird die Rolle schön gleichmäßig und die Enden werden zusammengedreht.

Die Rolle mind. 2 h kühlen, bis die Kräuterbutter fest geworden ist. Anschließend aus der Folie nehmen und in Scheiben geschnitten servieren.

## NOTIZEN

Die Kräuterbutter kann auch in Gläschen gefüllt werden.

Die Butter lässt sich super einfrieren.