

Die Beste Kräuterbutter

6 Portionen

Nicole's Kräuterbutter – das Geheimrezept ist wirklich die beste Kräuterbutter, die ich je gegessen habe. Die schmeckt wunderbar frisch. Basilikum und Basilikum geben der Kräuterbutter eine wunderbare Note. Ich Wetter, Du willst keine andere mehr essen.

ZUTATEN

200 g Butter (Zimmertemperatur)

40 g Basilikum

5 Blättchen Salbei

Fleur de Sel

Chayenne Pfeffer

1 Knoblauchzehe

Schritt 1

Kräuter waschen und trocken schleudern.

Schritt 2

Blätter abzupfen und Stiele beiseite legen, klein hacken. Kräuter, Gewürze, Salz und die Butter in einem Foodprocessor zerhacken und aufschlagen. In Schälchen abfüllen und servieren.

TIPP Die Kräuterbutter kann sehr gut eingefroren werden und hält bis zu 3 Monaten im Kühlschrank.