Kräuterbutter
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr weiche Butter, 1 Bund glatte Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, 0,5 Bund Dill, 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Grillkräuter (fertig), 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die frischen Kräuter waschen, trockenschütteln, von den Stengeln befreien und grob kleinschneiden, Knoblauch schälen, grob zerkleinern und im Küchenmixer fein hacken lassen.

Die Zubereitung:

Mit der weichen Butter, Pfeffer, Salz und den Grillkräutern gut verrühren. Paßt sehr gut zu Geflügel und Fleisch vom Grill.

Guten Appetit!