

Schnittlauch-Blüten-Butter



Zutaten

250 g Butter
2 Knoblauchzehen
20 Schnittlauchblüten
einige Halme Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Butter etwas schmelzen, aber nicht flüssig werden lassen.
Den Knoblauch schälen und pressen. Dann unter die weiche Butter geben.

Schnittlauchblüten waschen und trocken schütteln. Dann die einzelnen Blüten abzupfen.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Alles unter die Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalt stellen und servieren.