

Bärlauchbutter



Zutaten:

250 g Butter
1 EL Olivenöl
70 g Bärlauch
½ TL Salz
1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Bärlauch waschen und kleinschneiden. Die Butter auf Zimmertemperatur weich werden lassen

Den Bärlauch mit der Butter, dem Olivenöl, Zitronensaft und Salz verrühren.

Man kann die Bärlauchbutter auch pürieren, dann wird sie richtig grün.

Die Bärlauchbutter als Rolle in Frischhaltefolie wickeln oder als Rosetten auf ein Brett spritzen. Dann im Kühlschrank fest werden lassen.

Alternativ in kleine Gläschen mit Schraubverschluß füllen – so kann man sie auch gut einfrieren!

