

# Schnittlauch Butter

Besonders frisch und scharf kommt diese Schnittlauch Butter aufs Brot. Einfach lecker auf frisch gebackenen warmem Brot! Verwende diese hausgemachte Butter zu Fisch oder Steak. Passt auch wunderbar zum Gemüse und Kartoffeln!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** Unter 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 552 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Aufstrich

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 552 Kalorien | Fett: 61 g | Kohlenhydrate: 1 g | Eiweiß: 2 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 1 g

## Zutaten:

- » 150 Gramm **Butter** (sehr weich) - Wir verwenden dafür die irische Butter.
- » 1 Bund **Schnittlauch** - Wer einen Garten hat, ist klar im Vorteil.
- » 1/2 Teelöffel **Meersalz**, grob

## Küchenhelfer:

- » Pürierstab
- » Glas
- » Schneidebrett und Messer oder Küchenschere

## So wird's gemacht:

### 1. SCHRITT:

Vorbereitung:

Nimm zuerst die Butter aus dem Kühlschrank. Lass sie bei Zimmertemperatur liegen. Nun gib die weiche Butter ins Gefäß hinein.

### 2. SCHRITT:

Den Schnittlauch mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Verwende eine Küchenschere, um ihn damit in kleine Stücke zu schneiden. Gib alles hinein. Als letzte Zutat kommt jetzt 1/2 Teelöffel grobes Meersalz hinzu.

### 3. SCHRITT:

Jetzt kommt der Pürierstab zum Einsatz. Mische damit alle Zutaten, bis die Butter schön grün ist. Die Schnittlauchbutter wird in dieser Phase weich sein. Das ist gut so. So lässt sie sich einfacher verarbeiten. Deine Mischung ist fertig. Du kannst nach Geschmack noch etwas nachsalzen.

### EXTRA TIPP: WANN DAS BROT FERTIG IST

Schnittlauch Blüten kann man übrigens essen. Sie sind ebenso leicht scharf wie der Stiel. Und sie sehen sehr dekorativ aus. Falls dein Schnittlauch auswächst und in Blüte geht. Du kannst die Schnittlauchblüten mit in die Butter verzierern. Sieht toll aus und schmeckt auch gut!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>