



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Frankfurter Kräuterbutter



Einkaufsliste:

Butter, 100 g
Borretsch, jeweils 1 kl. Bund
Kerbel
Kresse
Petersilie
Pimpinelle
Sauerampfer
Schnittlauch
Schmand, 1 Becher
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttersorten - Frankfurter Kräuterbutter

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- Kräuter sehr fein hacken

Zubereitung:

- Butter in einer Schüssel mit den Kräutern und dem Schmand (ca. 50 g) gut verrühren
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipps:

- Der Schmand macht die Kräuterbutter leichter.
- Ferner passen folgende Zutaten: Dill, Zitronenmelisse, Liebstöckel, Lauchzwiebeln und fein gehackte blanchierte Schalotten

Schmeckt gut zu:

- Baguette
- Folien- / Pellkartoffeln

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)