



SEXYGLASFUTTER.DE

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

Rezept Dill Butter



Einkaufsliste:

Butter, 100 g

Dill, 8 frische Stängel

Schalotte, 1 - 2

Zitrone, 1 Bio

Crème Fraîche oder Schmand, kleiner Becher

Grüner Pfeffer eingelegt, 5 Körner aus dem Glas






Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

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

Buttersorten - Dill Butter

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- Schalotte klein schneiden und blanchieren (ca. 1 min. in heißes Wasser)
- Dill und Zitronenschale klein hacken
- Zitronensaft auspressen
- Grünen Pfeffer zerdrücken

Zubereitung:

- Butter in einer Schüssel mit den Schalotten, der Zitronenschale, dem Dill und der Creme Fraiche (ca. 50 g) gut verrühren.
- mit Zitronensaft, grünem Pfeffer und Salz abschmecken

Tipps:

- Der grüne Pfeffer kann durch frisch gemahlene weißen / schwarzen bzw. auch roten Pfeffer ersetzt werden.
- Es sollte frischer Dill verwendet werden. TK – Dill hat nicht annähernd das gewünschte Aroma.



SEXYGLASFUTTER.DE

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

Schmeckt zu:

- gegrillten Riesengarnelen
- gegrilltem Thunfisch
- in Salzteig gebackener Dorade
- panierten Zucchinischeiben
- Baguette

[Hilfe - Welche Butter passt zu welchem Essen](#)