



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://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](http://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](http://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](#)