



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

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

## Rezept Schnittlauch Butter



### Einkaufsliste:

Butter, 100 g

Crème Fraîche, 1 kleiner Becher

Schnittlauch, frisch, 2 Bund

Schalotte, 1

Senf, scharf

Pfeffer

Salz



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

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

### Buttersorten - Schnittlauch Butter

 anregend	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren
 vegetarisch		

#### Vorbereitung:

- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen
- Schnittlauch in ca. 2 mm kurze Röllchen schneiden
- Schalotte klein schneiden und ca. 1 min. in heißem Wasser blanchieren
- abkühlen lassen

#### Zubereitung:

- Butter mit dem Schnittlauch und der Schalotte gut vermischen
- Creme Fraiche (ca. 50 g ) und den Senf einarbeiten
- mit Pfeffer und Salz abschmecken

#### Tipps:

- Die fertige weiche Butter mit einem Dessertlöffel in kleine Gläser (mit Glasdeckel) füllen und mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
- Die Creme Fraiche bewirkt, daß die Butter streichfähig ist.
- Alle von uns vorgestellten Kräuterbutter lassen sich problemlos im Glas einfrieren und bei Bedarf im Kühlschrank wieder auftauen.

#### Die Schnittlauchbutter schmeckt gut zu:

- Pellkartoffeln (von frischen Drillingskartoffeln)
- gebratenen Fischfilets
- frischem Baguette

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)