

Kräuterbutter-Board

Diese einzigartige Kräuterbutter ist herrlich cremig, würzig, pikant und dabei ein echter Blickfang! Die samtige Frischkäse-Butter-Creme wird mit knusprig gebratenem, würzigem Bacon, frischem Schnittlauch, aromatischem Dill und gerösteten Macadamia-Nüssen verfeinert. Ob als köstliche Grillbeilage oder als Highlight auf dem herzhaften Buffet – diese besondere Spezialität begeistert nicht nur geschmacklich, sondern sorgt auch optisch für einen echten Hingucker.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Board mit etwa 55 x 28 cm

200g Bacon, in Scheiben

600g Kräuterfrischkäse (ggf. laktosefrei)

200g Kräuterbutter (ggf. laktosefrei), Raumtemperatur

100g Knoblauchbutter (ggf. laktosefrei), Raumtemperatur

80g geröstete und gesalzene Macadamia-Nüsse, klein gehackt

3 EL Schnittlauchröllchen

1 EL Dill, fein gewiegt

Weißer Pfeffer

einige Blätter Basilikum

1. Bacon sehr klein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren knusprig braten. Auskühlen lassen.

2. Frischkäse, Kräuter- und Knoblauchbutter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Quirle) kurz zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Frischkäs-Butter-Masse teelöffelweise auf ein großes Holzbrett streichen, dabei

mit der Löffelrückseite kleine Mulden formen. In [DIESEM BEITRAG](#) ist ein entsprechendes Bild zu sehen.

3. Die Masse mit Bacon, Macadamia-Nüssen, Schnittlauch und Dill gleichmäßig bestreuen, mit Pfeffer würzen und mit Basilikumblättchen dekorieren. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Auf einen Frischkäseersatz auf Soja- oder Mandelbasis zurückgreifen. Falls im Handel kein entsprechendes Produkt mit Kräutern erhältlich ist, den Frischkäseersatz mit Kräutern nach Wahl verfeinern. Bei der Butter eine vegane Alternative wählen. Diese kann bei Bedarf ebenfalls mit Kräutern und Knoblauch verfeinert werden.

