

Kräuterbutter

Kräuterbutter lässt sich individuell nach Geschmack und Verträglichkeit zubereiten! Ideal zu Gegrilltem!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, eifrei, fruktosearm siehe Tipp



250g weiche Butter (laktosefrei)
2 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Petersilie fein gewiegt
2 Zehen Knoblauch
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten verkneten, zu einer Rolle formen, diese Klarsichfolie einwickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank legen.

Milchfrei – Tipp: Pflanzliche Margarine anstatt Butter verwenden. Da Margarine weicher als Butter ist, die Kräutermargarine in eine Schüssel geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Fruktosearm – Tipp: Kräuter nach Verträglichkeit verwenden! Dill, Basilikum, Petersilie, Liebstöckel, usw. Knoblauch durch Schalotten ersetzen.