

Würziges Butter Board

Wenn weiche Butter auf einem Holzbrett ausgebreitet wird und dann mit verschiedenen Zutaten wie Bacon, Pfefferbeeren, Petersilie, roten Zwiebeln und weiteren Zutaten bestreut wird, entsteht ein köstlich würziges Butter Board! Ideal als delikater Hingucker fürs Buffet und zum Brunch oder als toller Snack für einen geselligen Abend. So fix zubereitet und so lecker ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Butter Board

250g zimmerwarme Butter (ggf. laktosefrei)

125g Bacon

1 kleine rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

1 EL glatte Petersilie

2 TL rote Pfefferbeeren

2 TL Dill, fein geschnitten

2 TL Honig

Salz

1. Bacon in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett unter rühren knusprig braten. Auskühlen lassen.

2. Die weiche Butter mit der Rückseite eines Teelöffels auf ein großes Holzbrett streichen, dabei kleine Mulden formen.

3. Bacon, Zwiebel, Petersilie, Pfefferbeeren und Dill gleichmäßig auf die Butter streuen. Honig darüber träufeln.

Mit Salz würzen.

4. Das Butter Board bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Anmerkung: Das Rezept für die Zwiebel-Brotstangen ist [HIER](#) notiert.





rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de