Basilikum-Kräuterbutter

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
+ 60 Min. Kühlzeit

Je Portion: 780 kJ, 186 kcal, 0,3 g Kohlenhydrate, 0,2 g Eiweiß, 21 g Fett, 55 mg Cholesterin, 03 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zutaten

Menge	
250 g	weiche Butter
1 Handvoll	Basilikum-Blätter
2	Knoblauchzehen
	Salz

Zubereitung

Die Basilikum-Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Nun musst du die Knoblauchzehen schälen, ebenfalls fein hacken und beides mit der Butter vermengen. Die Kräuterbutter salzen und zum Kühlen mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.