



Kräuterbutter mit Champignons und Schnittlauch



Zutaten

Menge

1	Schalotte
250 g	braune Champignons
250 g	weiche Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
½ Bund	Schnittlauch

Tipp

Die Champignon-Kräuterbutter passt gut zu einem Rindersteak.

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min

pro Portion: 801 kJ, 191 kcal, 0,34 g Kohlenhydrate, 1,30 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 55,3 mg Cholesterin, 0,66 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

schnell

veggie

Zubereitung

Mit unserer zweiten Kräuterbutter-Variante beeindruckt ihr garantiert jeden auf eurer nächsten Grillparty. Die Mischung aus gebratenen Champignons und Schnittlauch schmeckt einfach nur super und ist etwas ganz Neues im Gegensatz zu der klassischen Kräuterbutter. So easy geht's:

Step 1:

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Champignons mit Küchenkrepp putzen und ebenfalls klein schneiden.

Step 2:

Einen Esslöffel der Butter in einer Pfanne erhitzen. Dann zuerst die Champignons für ca. 3 Minuten kräftig anbraten, dann die Schalotten dazu geben und weitere 3 Minuten anbraten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Step 3:

Nun den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen. Dann die Pilze und den Schnittlauch unter die weiche Butter rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.