



Zitronen-Kräuterbutter

mit Kräutersalz aus der Prachtregion

Zutaten:

250 g Bio-Sauerrahmbutter
Zesten von ½ Bio-Zitrone
5 g Kräutersalz aus der Prachtregion
1 Knoblauchzehe gepresst
1 Bund glatte Petersilie
1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die weiche Butter mit der gehackten Petersilie, dem Knoblauch und allen weiteren Zutaten gut vermischen.
Butter im Kühlschrank aufbewahren und nach Gusto genießen. Schmeckt wunderbar auf frisch gebackenem Brot, Baguette, zu allen mediterranen Gerichten, auf Fleisch, zu gegrilltem Gemüse u.v.m.

Bon Appetit!