

Bärlauch-Butter aus dem Thermomix



© Bärlauch-Butter - Rezepte mit Herz

🕒 5 Min

👨‍🍳 leicht

⚖️ 300 g

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1 | großes Bund Bärlauch |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | | Abrieb einer halben Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | eine Prise schwarzer Pfeffer |

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, trocken schütteln, grob schneiden, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 hacken. Herunterschieben, ggf. Vorgang wiederholen. Butter in 8 Stücke schneiden und mit dem Salz und Zitronenabrieb in den Mixtopf geben. Alles 10 Sek./Stufe 5 vermischen.
2. Butter in ein verschließbares Gefäß geben und im Kühlschrank lagern. Alternativ die Masse auf ein Stück Pergamentpapier geben, zu einer Rolle formen, mit dem Papier umwickeln und im Kühlschrank fest werden lassen.

Nährwertangaben

Pro EL 65 kcal - 0 g E- 7 g F - 0 g KH