

Grillbutter aus dem Thermomix®



© Grillbutter - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



300 g

Leckere Grillbutter als perfekte Beilage zum Grillen. Super cremig auf Baguette oder geschmolzen auf dem Steak. Pikant im Geschmack durch die Röstzwiebeln.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 Bund	frisch gemischte Kräuter (oder 50 g TK-Kräuter-Mischung)
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	1/2	Bio-Zitrone (fein abgeriebene Schale und Saft davon)
<input type="checkbox"/>	250 g	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>	3 EL	Röstzwiebeln
<input type="checkbox"/>	1 TL	Meersalz
<input type="checkbox"/>		Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, von den Stielen zupfen. Knoblauch abziehen. Beides in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. Restliche Zutaten zugeben und 10 Sek./ Linkslauf/Stufe 4 mischen. Ggf. nochmal mit dem Spatel die Masse nach unten schieben und weitere 5 Sek./Stufe 10 mischen.
3. Butter abschmecken, in Butterbrotpapier rollen oder in ein Gefäß geben und kalt stellen.

Haltbarkeit: 1 Woche

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 130 kcal – 0 g E – 14 g F – 1 g KH