

Kräuter-Knoblauchbutter forte

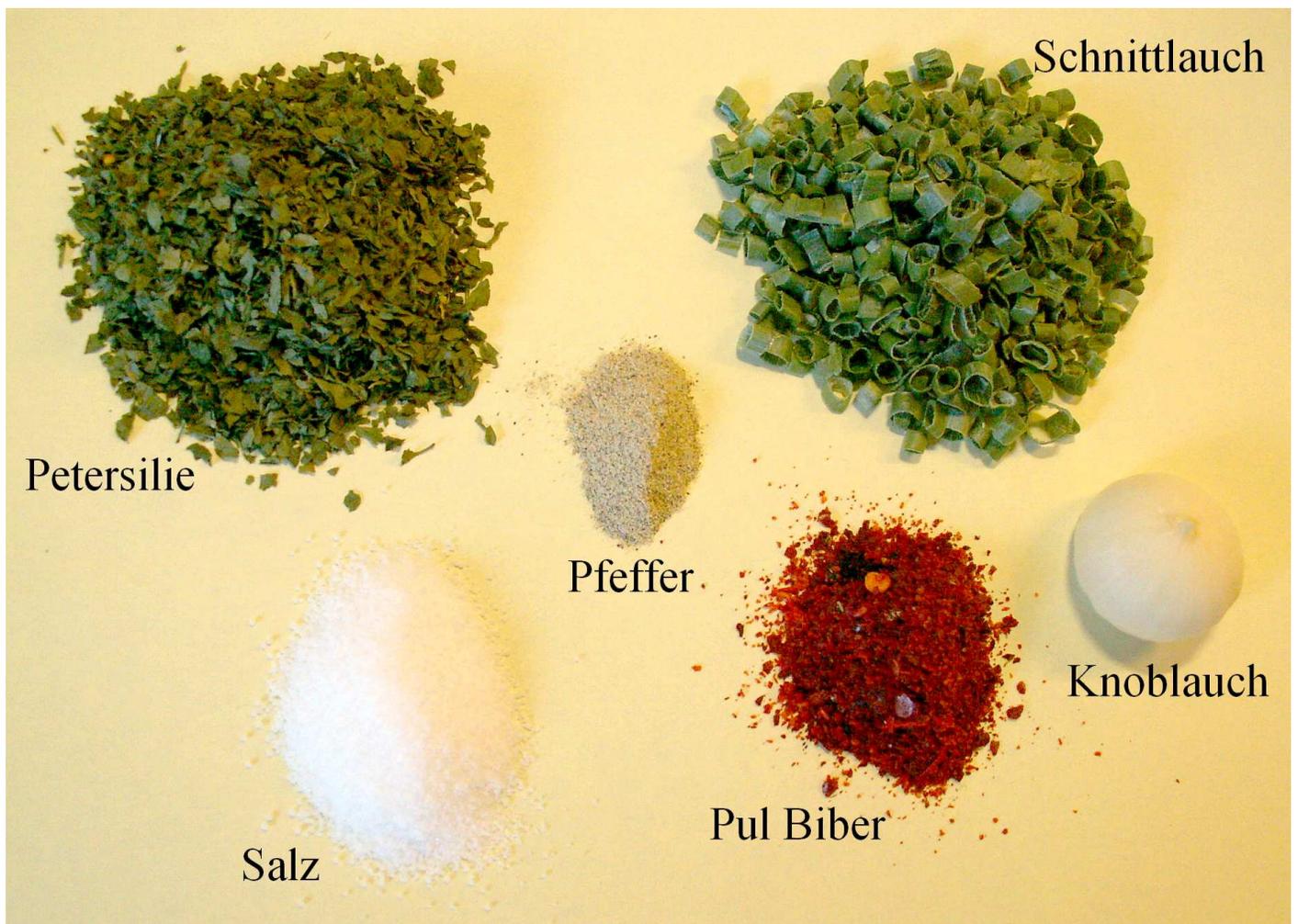
Rezept von Karola und akapuma

<http://akapuma.info>

Zutaten:

- 2 El. getrocknete Petersilie
- 2 El. getrockneter Schnittlauch
- 1 Tl. Salz
- 1 Tl. Pul Biber
- ½ Tl. weißen, fein gemahlene Pfeffer
- 1 Knolle chinesischer Gourmetknoblauch (single bulb garlic) oder 2 „normale“ Knoblauchzehen
- 250g weiche Butter

Alle Zutaten gründlich vermengen. Die Kräuter-Knoblauchbutter kann auch frisch, d.h. ohne durchzuziehen, verzehrt werden, hält aber auch ein paar Tage.



Guten Appetit