Wildkräuterbutter

Ein Rezept von Mara Hohla, Foodfotografin und -bloggerin.

Butter mit Wildkräutern © Mara Hohla

Infos

Sommergericht

Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken oder in einem Multi-Zerkleinerer häckseln.
2. Gemeinsam mit der weichen Butter und Salz in einer Schüssel vermengen. Das funktioniert am besten mit einer Gabel. Die Butter entweder mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle wickeln oder in ein luftdichtes Gefäß füllen.
3. Die Kräuterbutter entweder sofort verwenden, im Kühlschrank lagern oder auch einfrieren.

Zutaten

- 50 g Wildkräuter nach Belieben (z. B. Schafgarbe, Spitzwegerich, Vogelmiere, Portulak, Wiesensalbei, Löwenzahn, etc.)
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g weiche Butter
- grobes Meersalz

Quellenangabe

Ein Rezept von Mara Hohla