

# Kräuterbutter

Lecker mit oder ohne Knoblauch

Für eine Portion brauchst Du folgende Zutaten

- x 250 g weiche Butter (mild gesäuert)
- x 3 Tl. gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Borsch, oder einfach Tiefkühlkräutermischung)
- x 1 Tl Salz gehäuft
- x 1-2 Zehen Knoblauch



An Küchenhardware benötigst du

- x Schneidbrett und kleines Gemüsemesser
- x kleine Schüssel
- x Knoblauchpresse
- x Teelöffel oder Teigschaber
- x Marmeladenglas oder Eiswürfelform

## Zubereitung

Die weiche Butter in die Schüssel geben, den Teelöffel Salz und die gehackten Kräuter zugeben. Je nach Gusto ein bis zwei Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken und alles gut vermischen. Geht natürlich auch ohne Knoblauch. Eine Zehe reicht für normalen Knoblauchgeschmack, zwei für die, die am nächsten Tag nix mehr vorhaben ;-).

### Einmal für dreimal

Vielleicht fragst du dich warum ich gleich so viel Kräuterbutter zubereite. Hier folge ich dem Motto einmal für dreimal. Also einmal zubereiten und mehrfach davon haben. Klar du kannst einfach auch nur die Hälfte machen, ist aber die gleiche Arbeit wie wenn du ein ganzes Päckchen Butter nimmst. Da mache ich gleich mehr und friere die fertige Knoblauchbutter in Eiswürfelformen ein, gebe später die gefrorenen Würfel in einen Gefrierbeutel und habe so immer frische Knoblauchbutter griffbereit. Sie hält sich im Gefrierschrank ein halbes Jahr. Ansonsten kannst du übrig gebliebene Kräuterbutter in ein Schraubglas füllen und gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahren.