AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

PETERSILIENBUTTER



Rezept: www.chefkoch.de, 22. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frische Kräuterbutter oder Saucen sind meist Welten besser als gekaufte. Nach einiger Praxis klappts easy. Diese Kräuterbutter lebt gut nur von Petersilie.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

55 g	Butter, weich	1 Pr	Cayennepfeffer
2 TL	Petersilie, frisch gehackte		Salz
2 EL	Zitronensaft		Kräutersalz

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer kleinen Schale glatt rühren. Gehackte Petersilie, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer zufügen und weiterrühren, bis alles gut vermengt ist. Mit einem Kräutersalz abschmecken.
2. Die fertige Kräuterbutter auf ein Stück Wachspapier oder Haushaltsfolie geben, zu einer Rolle formen und für den Gebrauch am selben Tag im Kühlschrank lagern.

TIPP: Tiefgekühlt bis 1 Monat haltbar.