

Kräuterbutter



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 50-100 g Kräuter nach Saison: Schnittlauch, Petersilie, Dill, Zitronenmelisse• Knoblauchzehe• 1 Zwiebel (rot oder weiß)• Salz, Pfeffer• Kräuterbuttergewürz• 250 g Butter (Zimmertemperatur)	<ol style="list-style-type: none">1. Kräuter sowie Knoblauchzehe fein schneiden.2. Zwiebel in feine Würfel schneiden.3. Alle Zutaten gut vermischen und abschmecken.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung der Gemeinsamen Diakonischen Werke Rheinland-Süd Standort Neuwied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied