

Kräuterbutter

250 g Butter bei Zimmertemperatur warm werden lassen, dann cremig rühren ,

unterheben:

- $\frac{3}{4}$ Teelöffel Kräutersalz (aus dem Naturkostladen) oder Meersalz
- Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Knoblauchzehe fein gewiegt
- 1 Messerspitze geriebene Zitronenschale
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensaft

Feinst gehackte frische Kräuter untermischen:

- Blättchen von 3 Stängeln Oregano
- 2 Stängel Bohnenkraut
- 2 Liebstöckelblätter
- Blättchen von 2 Stängeln Thymian
- 1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Majoran
- 1 Zweig Dill
- 2 Salbeiblätter
- 5 – 6 Zweige Petersilie
- Einige Knolau- oder Bärlauchstängel
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
- 5 – 6 Blätter Basilikum
- Blätter von 2 Stängeln Zitronenmelisse
- 3 – 4 Blätter von Kapuzinerkresse

Danach im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen.

Tipp:

Mit Kräuterbutter bestrichenes Brot mit Parmesan bestreuen!