

Bärlauchbutter

Zutaten | 6 Personen

1 dickes Bund	frischer Bärlauch (ca. 100 g)
½	Zitrone/Saft
250 g	weiche Butter
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Bärlauch (Waldknoblauch) putzen, waschen, trocken tupfen, grob zerkleinern und in einen Mixer geben.
- Die Zitrone auspressen und ca. 1 ½ EL Zitronensaft zum Bärlauch geben.
- Weiche Butter und Gewürze zufügen und alles im Mixer pürieren.
- Anschließend abschmecken.

Tipp:

Diese Butter passt z. B. zu Spargel, Gegrilltem oder einfach nur zu frischem Brot. Wer es würziger mag, gibt zusätzlich etwas gemahlene Chili hinzu.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 62,8 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
314 kcal	34,7 g	987 g	483 g	20,6 mg