

# Buttervariationen

## Zutaten I für je 8 Portionen

### Röstzwiebelbutter

250 g weiche Butter

50 g Röstzwiebeln

Salz

½ TL Zitronensaft

Pfeffer

### Tomate-Basilikum- Butter

250 g weiche Butter

2 EL Tomatenmark

5 EL getrocknete Tomaten, gehackt

12 Blätter Basilikum, gehackt

1 TL Salz, Pfeffer

### Rucola-Butter

200 g weiche Butter

1 Bund Rucola

Saft einer halben Zitrone

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: je 10 Min., 2 Stunden Kühlzeit

## Zubereitung:

Röstzwiebelbutter und Rucola-Butter:

- Die Zutaten des entsprechenden Rezeptes mit einer Gabel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Die Butter auf eine Frischhaltefolie geben und mit dieser Hilfe zu einer Rolle formen.
- Kühl stellen.
- Die gekühlte Butterrolle anschließend in Scheiben schneiden.

Rucola-Butter:

- Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Den Rucola waschen, trocken schleudern, die Stiele abschneiden und die Blätter fein hacken.
- Den gehackten Rucola vorsichtig unter die Butter heben.
- Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Kühl stellen.

## Tipp:

Diese Buttervariationen sind schnell gemacht und eine Bereicherung für jedes Buffet. Dazu reicht man frisches Brot.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 38,9 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
223 kcal	24,3 g	1,3 g	568 mg	13,4 mg