

# Knoblauchbutter

Zutaten | 1 kleines Glas

250 g	Butter
1 TL	Meersalz
1 TL	Chilipulver
4	Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 10 Min.

## Zubereitung:

- Butter in eine niedrige Schüssel geben, mit Meersalz bestreuen und einziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen pellen und kleinschneiden.
- Knoblauchzehen und Chilipulver zur Butter geben. Ca. 5 Minuten mit einer Gabel zerdrücken und vermengen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
- In ein Glas o.ä. umfüllen und dann im Kühlschrank ziehen lassen, am besten über Nacht. Je länger sie zieht, desto intensiver wird sie.

## Tipp:

Wer es gerne scharf mag, kann auch frische Chilis verwenden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
0 kcal	0 g	0 g	0 g	0 mg