

# Walnussbutter

## Zutaten I Ein kleines Glas

50 g	Walnusskerne
50 g	magere Speckwürfel
2-3 Zweige	Thymian
200 g	Butter
	Salz, Pfeffer
	Senf

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Walnusskerne grob hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen.
- Den Speck in einer Pfanne braten, ebenfalls abkühlen lassen.
- Butter cremig rühren und Walnusskerne, Speck und abgezupfte Thymianblätter einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Senf abschmecken und in ein Schälchen geben.

## Tipp:

Die fertige Walnussbutter am besten zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann.

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

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
619 kcal	66,1 g	2,6 g	6,5 g	31,3 mg