

Oostfreeske Botter Bredd

Zutaten | 1 Portion

250 g	Butter
1	Knoblauchzehe
1	Rote Zwiebel
100 g	Schinkenwürfel
	Petersilie, frisch
	Schnittlauch, frisch
	Salz
	Pfeffer
2 EL	bunte Kapuzinerkresse-Blüten
¼ Glas	Sanddornmarmelade
	Brot nach Wahl, geschnitten

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken.
- Schinkenwürfel und ein Teil der Zwiebeln in einer Pfanne anrösten. Abkühlen lassen.
- Butter in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Kräuter klein schneiden und die Hälfte zur Butter geben. Salz und Pfeffer dazugeben und alles gründlich mit einer Gabel vermischen.
- Die Butter anschließend mit einem Messer auf einem Brett streichen. Schinkenwürfel darauf verteilen und mit den restlichen Kräutern bestreuen. Zum Schluss mit der Marmelade beträufeln und mit bunten Kapuzinerkresse-Blüten verzieren.
- Butter zu einem frischen Brot servieren.

Tipp:

Anstatt Butter können auch Frischkäse oder andere Aufstriche auf dem Brett angerichtet werden.

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

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
430,5 kcal	43,2 g	5,6 g	4,8 g	7,5 mg