



Dekorative Kräuterbutter

Wie praktisch, wenn man rasch dekorative Kräuterbutter aus dem Tiefkühler zaubern kann. Hier ein Rezept: **100 g Butter**, weich, **1 Teelöffel scharfer Senf** (z. B. Dijon), **½ unbehandelte Zitrone**, nur abgeriebene Schale, **5 Esslöffel gemischte Kräuter** (z. B. Basilikum, Estragon, glattblättrige Petersilie, Rosmarin, Thymian), fein gehackt, **1 Knoblauchzehe**, gepresst, **¼ Teelöffel Salz**, **Pfeffer aus der Mühle** mischen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse hell ist. Kräuterbutter in den Spritzsack z. B. mit der Blatttülle (12 mm Ø) geben, ca. 10 Min. kühl stellen. Mit aufgestellter Tülle enger werdende Schlangenlinien spritzen, gefrieren. Gefrorene Butter ablösen und lagenweise durch Folie getrennt in einer Tiefkühl-dose aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 1 Monat.