

HASELNUSS-SALBEI-BUTTER

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für 1 Glas von ca. 3 dl Inhalt

75 g Haselnüsse
150 g Butter, weich
1 EL Salbeiblättchen, gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1** Haselnüsse ohne Fett in einer Bratpfanne rösten, leicht auskühlen lassen, fein hacken.
- 2** Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes schaumig rühren (ca. 5 Minuten). Nüsse und Salbei darunter mischen, würzen. Ins Glas füllen, zugedeckt kühl stellen.

Die Haselnuss-Salbei-Butter passt auch sehr gut zu Pouletbrüstchen oder Kalbsschnitzel.

