

## ROTGRÜNE PFEFFERBUTTER

### ZUTATEN

Klarsichtfolie

200 g Vorzugsbutter Floralp, weich

1 TL Fleur de sel oder Salz

je 1-2 TL roter und grüner Pfeffer

Pfeffer zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Salz und Pfeffer darunter mischen. Die Masse auf mit Pfeffer bestreute Klarsichtfolie geben, zu einer Rolle formen. Zum Fest-werden-lassen kühl stellen.

Haltbarkeit 2-3 Tage im Kühlschrank oder 1 Monat im Tiefkühler.

Die Pfefferbutter passt zu gebratenem und grilliertem Fleisch, Gemüse, Baked Potatoes, Toast etc.

Fleur de sel, roten und grünen Pfeffer gibt es in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern, Reformhäusern oder in Drogerien mit Reformabteilung.

