



waskochen.ch

Schnittlauch-Butter

Zutaten

ein halbes Stöckli Schnittlauch oder
ca. 4 Bund Schnittlauch
100g Butter
Meersalz

Zubereitung

1. Den Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Nach ca. 2 Std. ist er idealerweise weich.
2. Den Schnittlauch abrausen und trocken schütteln.
3. In die inzwischen weiche Butter den Schnittlauch mit der Schere in feine Stücke schneiden.
4. Alles gut vermengen und falls gewünscht mit etwas Meersalz aromatisieren. Man kann das Salz auch separat dazu reichen, so dass individuell portioniert werden kann.



Schnittlauch-Butter schmeckt herrlich auf frischem Chörnlibrot. Ebenso hervorragend passt es zu «Gschwellti und Chäs».

Zum Osterbrunch würde ich jedem Gast eine kleine Portionen auf den festlich gedeckten Tisch stellen. Wer es ganz edel wünscht, füllt die weiche Butter in den Dressiersack mit gezackter Tülle und spritzt so kleine Portionen.