

## Kräuterbutter auf Ofenkartoffeln

### Zutaten für die Ofenkartoffeln (4 Portionen)

4 große Kartoffeln  
Alufolie

### Zutaten für die Kräuterbutter (4 Portionen)

200 g zimmerwarme Weihenstephan Butter  
2 Bund frische Kräuter gemischt (z.B. Schnittlauch und glatte Petersilie)  
50 g Bärlauch  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Muskat

### Zubereitung

Die Kartoffeln in Alufolie einwickeln und je nach Größe ca. 70-80 Minuten bei 200 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen garen. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Die frischen Kräuter und den Bärlauch fein hacken und zur weichen Butter in die Schüssel geben.

Anschließend salzen, pfeffern, Muskat dazu reiben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. zwei Minuten aufschlagen. Die fertig gegarten Ofenkartoffeln andrücken bis sie platzen. Dann mit der Frühlingskräuterbutter füllen und Pfeffer aus der Mühle darüberstreuen.

### Tipp:

Das Rezept ergibt insgesamt etwa 350 g frische Kräuterbutter. Diese kann selbstverständlich einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder auf Vorrat eingefroren werden.  
1 EL Sojasauce macht die Kräuterbutter noch aromatischer.

Zubereitungszeit Kräuterbutter: ca. 10 Minuten

Garzeit der Kartoffeln: ca. 70 – 80 Minuten

Niveau: einfach