

Kräuterbutter mit Zitrone

Zutaten für ca. 12 Portionen:

2 Stiele Thymian
3 Stiele Basilikum
2 Stiele Petersilie
3 Stiele Oregano
1 Bio Zitrone
250 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen
Salz
Pfeffer
Backpapier

Zubereitung:

1. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Kräutern abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, halbieren und Schale einer Hälfte fein abreiben. 1/2 Zitrone auspressen.

2. **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen** mit den Schneebeesen des Handrührgerätes für 3-4 Minuten hellweiß aufschlagen. Kräuter, 1 EL Zitronensaft und Zitronenabrieb unter die Butter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kräuterbutter in Röschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

Niveau: einfach

Pro Portion ca. 250 kJ, 60 kcal. E 0 g, F 6 g, KH 0 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg