Knoblauchbutter 250g **11**

12h **&c**, 10min **&c**

Ergibt eine würzige Knoblauchbutter.

1	1 Stück 4 X 1 Prise	Butter (250g) Knoblauchzehen Salz	10min Zuerst Knoblauchzehen klein hacken. Anschließend Knoblauchzehen mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Abschließend mit Salz abschmecken.
2			12h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen

[♯] Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.