


*Ergibt eine klassische Kräuterbutter.*

- |   |         |               |   |
|---|---------|---------------|---|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | <b>10min</b> Zuerst Petersilie, Schnittlauch und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
|   | 1 Bund  | Petersilie    |   |
|   | 1 Bund  | Schnittlauch  |   |
|   | 2 x     | Knoblauchzehe |   |
|   | 1 Prise | Salz          |   |
| 2 |         |               | <b>12h</b> Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen  |

 Ein Bund entspricht ca. 30g gefriergetrockneter Kräuter.

 Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.