



SELBSTGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN

- ❑ 200 g Fairebel Butter
- ❑ 4 EL Olivenöl
- ❑ 20 g frische Petersilie
- ❑ 20 g frischer Schnittlauch
- ❑ 10 g frisches Basilikum
- ❑ 1 TL Meersalz

Die Fairebel Butter 30 min vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Basilikum, den Schnittlauch und die Petersilie waschen, trocknen und sehr fein hacken.

Die Kräuter sowie das Salz und Olivenöl zu der Fairebel Butter hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Als letzten Schritt die Kräuterbutter mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Unser Tipp:

Für eine fluffig und typisch grüne Kräuterbutter alles mit einem Handmixer vermengen. Lecker!

