

Kräuterbutter mit Schalotten

Zutaten (für 8 Personen):

- 250 g Butter
- 0,2 Bund Schnittlauch
- 0,2 Bund Kerbel
- 0,2 Bund glatte Petersilie
- 1 Schalotte
- etwas Chili
- 0,5 TL grobes Meersalz
- 0,2 TL frisch gemahlener Pfeffer

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Schalotte schälen, Kräuter waschen und trocknen. Um die ätherischen Öle der Kräuter bestmöglich zu entfalten, sollten die Kräuter ohne Stängel und möglichst fein geschnitten werden. Schalotte und Chili ebenfalls ganz fein schneiden. Alles gut miteinander vermengen und kaltstellen.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 15.08.2022

Koch/Köchin: Malte Jahn

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen