

Kräuterbutter

Zutaten (für 4 Personen):

- 150 g Butter
- Meersalz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 2 Prisen Paprikapulver
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL grobkörniger Senf
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 0,5 Bund Petersilie
- etwas Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Schwarzkümmel- oder Olivenöl
- 1 Prise Schwarzkümmel

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, damit man sie besser verarbeiten kann. Kräuter waschen, trocknen und fein hacken.

Die Butter mit Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Knoblauch fein hacken und mit Senf und den Kräutern ebenfalls zur Butter geben. Mit ein paar Tropfen Schwarzkümmel-Öl und etwas Schwarzkümmel bekommt die Kräuterbutter eine besonders würzige Note. Alternativ kann man Olivenöl verwenden. Alle Zutaten ordentlich verkneten und die Butter kalt stellen.

Tipp: Die fertige Kräuterbutter in Pergamentpapier einrollen und portionsweise einfrieren. Die Haltbarkeit beträgt 6-8 Monate.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 31.10.2021

Koch/Köchin: Tarik Rose

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