



Butter-Board

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Butter	250 g
Salz	
Honig	2 TL
Baguette	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

feine Reibe, Backpapier

1. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

2. Weiche Butter nach und nach mithilfe eines Teelöffels auf einem Backpapier verstreichen. Backpapier zum Servieren auf ein Brett ziehen. Butter mit Salz würzen. Zitronenschale, Honig und Petersilie auf der Butter verteilen und verziehen. Butter-Board mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bestreiche das Brett an den Ecken mit etwas Butter. So rutscht das Backpapier nicht auf dem Brett.

Das Butter-Board ist ein schnell zubereitetes Highlight für deinen Brunch oder dein Abendbrot. Du kannst es individuell garnieren. Wie wäre es auch mit getrockneten Tomaten, Kapern und Basilikum?

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	694 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	55 g