



# Erdbeerbutter mit Pfeffer

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach




## Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	50 g
Pfeffer, bunt	1 TL
Butter	125 g
Salz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
mittlere Schüssel

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Pfefferkörner grob zermahlen.
2. In einer Schüssel Erdbeeren und Pfefferkörner mit weicher Butter vermengen. Mit Salz abschmecken.
3. Butter auf ein Stück Backpapier geben und mithilfe des Papiers zu einer Rolle formen. Enden zudrehen und Butter kühl stellen. Zum Servieren Butter aus dem Papier lösen und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit!

Tipp: Die Butter passt super zu [Bunte Gemüse-Spieße mit Aprikosen](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	237 kcal		
Kohlenhydrate	1 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g	Fette	26 g