

# Kräuterbutter-Rezept





Zubereitungszeit 5min





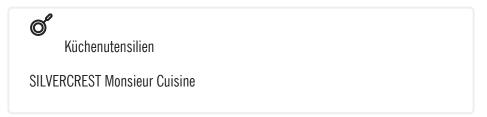
#### Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	20 g
Dill, frisch	10 g
Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	1 St.
Bio Zitronen	1 St.
Butter	125 g
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

### Zubereitung



- 1. Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2. Im Mixbehälter Kräuter, Knoblauch, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Turbotaste zerkleinern. Kräuter mit dem Spatel nach unten schieben. Weiche Butter, Salz und Pfeffer zugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermengen und Kräuterbutter abschmecken.
- 3. Kräuterbutter umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Für Dips zum Grillen eignet sich der Monsieur Cuisine besonders gut. Auch andere Beilagen zum Grillen wie <u>Reissalat mit Curry zum Grillen</u> kannst du mit dem Monsieur Cuisine zubereiten.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g