



Rezepte > Sauce

Kräuterbutter-Rezept

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



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



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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 [Reissalat mit Curry zum Grillen](#) 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