

Kräuterbutter

Zutaten für 8 Portionen:

- 250 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 2 EL Zwiebeln
- frische Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
- alternativ:
2Pck. tiefgefrorene Kräuter
- evtl. eine Knoblauchzehe



Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein würfeln.
 - Die Kräuter waschen und zerkleinern.
 - Knoblauch schälen und pressen.
 - Alle Zutaten gut miteinander vermischen.
- Kalt stellen.

Und Genießen.

Walnussbutter

Zutaten für 8 Portionen:

- 50 g Walnuskerne
- 50 g magerer Speckwürfel
- 2-3 Zweige Thymian
- 250 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer, Senf



Zubereitung:

- Walnuskerne grob hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften.
- Anschließend abkühlen lassen.
- Den Speck in einer Pfanne braten, ebenfalls abkühlen lassen.
- Butter cremig rühren und Walnuskerne, Speck und abgezupfte Thymianblätter einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Senf abschmecken und in ein Schälchen geben.

Und Genießen.

Tomatenbutter

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 Knoblauchzehe
- 8 getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Stiele Basilikum
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 250 g weiche Butter



Zubereitung:

- Knoblauch abziehen und fein hacken.
- Tomaten ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.
- Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- Knoblauch, Tomaten, Gewürze, Tomatenmark und Kräuter mit etwas Tomatenöl verrühren und aufquellen lassen.
- Alles mit der zimmerwarmen Butter verrühren.

Und Genießen.