# Kräuterbutter selbstgemacht

## Zutaten:

- 250 g Butter
- ½ TL Salz
- 3 EL Kräuter (frische, getrocknete oder TK-Kräuter)
- 1 Knoblauchzehe

**Arbeitszeit:** ca. 5 Minuten

## Zubereitung:

1. Pack die Butter aus, lege sie auf einen tiefen Teller und lasse sie bei Zimmertemperatur weich werden.
2. Schäle den Knoblauch und presse ihn über die Butter. Gib das Salz hinzu.
3. Brause die Kräuter vorsichtig ab, schneide sie klein und gib sie zur Butter. Vermische nun alles zu einer geschmeidigen Kräuterbutter umrühren. Wenn die Butter recht weich ist, geht das am besten mit einer Gabel. Alternativ kannst du auch den Pürierstab zur Hilfe nehmen.
4. Fülle deine selbstgemachte Kräuterbutter in ein Schälchen und stell sie zum Festwerden in den Kühlschrank.

## Zubereitung im Thermomix

1. Schäle den Knoblauch und wasche die Kräuter.
2. Gib beides in den Mixtopf und zerkleinere sie 7 Sekunden lang auf Stufe 10.
3. Gib dann die Butter und das Salz hinzu. Mixe alles 10 Sekunden lang auf Stufe 4 zu einer cremigen Kräuterbutter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.