

## Bärlauchbutter selber machen: Das beste Rezept

### Zutaten für 1 Portion

- 250 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 70 g Bärlauch
- ½ TL Salz
- 1 TL Zitronensaft



**Arbeitszeit:**

ca. 10 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche den Bärlauch und schneide ihn klein.
2. Verrühre den Bärlauch mit der Butter, dem Olivenöl, Zitronensaft und Salz. Du kannst die Bärlauchbutter auch pürieren, dann wird sie richtig grün. Das gleiche passiert bei der Zubereitung von [Bärlauchbutter im Thermomix](#).
3. Wickel die Bärlauchbutter als Rolle in Frischhaltefolie oder spritze sie als Rosetten auf ein Brett. Lass sie dann im Kühlschrank fest werden.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

