Schnittlauchbutter selber machen

Zutaten für 1 Stück

- 250 g Butter (weich)
- Schnittlauch (1 Bund)
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die weiche Butter in eine Schüssel.
2. Schneide den Schnittlauch in kleine Röllchen. Gib ihn mit Salz und Pfeffer zur Butter.
3. Verrühre alles gut.
4. Wickel die Schnittlauchbutter in Frischhaltefolie ein und lege sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

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