

Schnittlauchbutter selber machen

Zutaten für 250 g:

- 250 g Butter (weich)
- Schnittlauch (1 Bund)
- 1 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.

Du kannst Schnittlauchbutter problemlos einfrieren. Wickel einfach die Butterrolle oder einzelne Portionen in Frischhaltefolie und gib sie in einen Gefrierbeutel. So bleibt sie mehrere Monate frisch und du hast bei Bedarf immer eine schnelle Beilage parat.

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

