

## Kräuterbutter nach Jahreszeit

### Los geht's!

1. Kräuter waschen und schneiden.
2. Butter weich werden lassen.
3. Mit den Kräutern, Salz und Zitronensaft zu einer Masse kneten.
4. Weiche Butter rollen, in Frischhaltefolie geben rollen und kühl stellen.

 Zutaten für 8 Personen

 Zeit: ca. 20 Minuten



### Zutaten:

- 250 g Butter
- Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Bund Kräuter nach Saison
- Petersilie
- Basilikum
- Zweig Rosmarin
- 1 EL Zitronensaft
- Frischhaltefolie

### Notizen:

---

---

---



Je nach Jahreszeit die Kräuter austauschen. Im Frühjahr Frühlingskräuter, im Sommer mit Blüten aufwerten. Herbst/Winter frische oder gefrorene Ware

### Wie hat's geschmeckt?

