

## Kräuterbutter

*Blättchen von  $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie,  $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch, einigen Zweigen Basilikum, etwas Liebstöckel, Thymian und Oregano mit einem Wiegemesser oder einem scharfen Messer fein zerkleinern.*

*250 g weiche Butter glatt, aber nicht schaumig rühren. Mit 1 EL gehackten Schalotten, 2 zerdrückten Knoblauchzehen, 2 TL Limettensaft,  $\frac{1}{4}$  TL weißem Pfeffer und 1 TL Salz verrühren.*

*Zuletzt die gehackten Kräuter zugeben und unterrühren. Nicht zu lange rühren, da sich sonst die Butter durch den Kräutersaft grün verfärbt. Die Butter etwas fest werden lassen.*

*Kräuterbutter und Pergamentpapier vorsichtig zur Rolle formen; bis zur Verwendung kalt stehen lassen, jedoch zimmerwarm servieren, sonst kommt das feine Aroma der Kräuter nicht zur Geltung.*