

Rezept der Woche



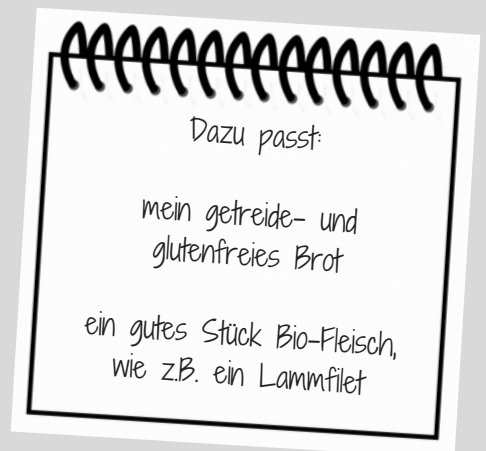
Kräuterbutter

Zutaten

- 1 Bund Blatt Petersilie (ohne Stiele)
- 1 Bund Basilikum (Blätter abgezupft)
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Paprika rosenscharf
- 200 g Butter, weich, in Stücken
- 2-3 Tropfen Worcester-Sauce
- 70 ml Olivenöl

Und so wird sie gemacht:

- 1 Frische Kräuter und Trockengewürze 5 sec. in der Küchenmaschine zerkleinern
- 2 Butter und Worcester-Sauce zugeben und vermischen.
- 3 Um eine gute Streichfähigkeit zu erzielen, langsam das Öl unter Rühren zugeben und die Kräuterbutter anschließend kalt stellen.



Dr. Finzels Tipp:

Diese Kräuterbutter besticht geradezu mit ihrer streichartigen Konsistenz aufgrund des Olivenöls. Den betörenden Geschmack machen NUR 2 Kräuter (Petersilie und Basilikum) und der klassische Geschmacksharmonisierer, die Worcester-Sauce, aus.

weitere Rezepte und Infos unter

drfinzel.de

