

Bayernland



Grill-Kräuter-Butter

1 ROLLE



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

250 g weiche Bayernland
Goldbutter
1-2 EL grobes Salz (flaky salt)
1 Knoblauchzehe
½ Bund Bärlauch
1 Bund Schnittlauch
½ Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Kräuter kleinschneiden.
2. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich ist.
3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.
4. Die Kräuterbutter in Backpapier einrollen und wieder in den Kühlschrank stellen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV