

Bärlauchbutter

Vorbereitung

Zutaten:

250g Butter
1 Bund Bärlauch
Salz
Pfeffer

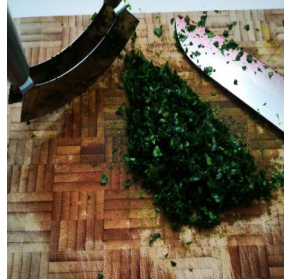


Kochutensilien:

1 Schneidebrett
Küchenmesser
Wiegemesser, wenn vorhanden
Gabel
Behälter für die fertige Butter
Suppenteller oder Schüssel

Zubereitung

Schritt 1



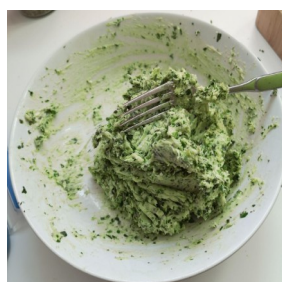
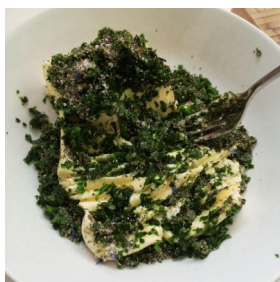
Bärlauch waschen und kleinschneiden.

Schritt 2



Den kleingeschnittenen Bärlauch zur Butter geben,
gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3



Die Butter mit dem Bärlauch gut mit
einer Gabel vermengen.

Schritt 4



Die Bärlauchbutter in einen verschließbaren Behälter geben.



Viel Spaß beim nachkochen
Stephi