



## Zutaten

- 100 g weiche Butter
- Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian
- Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

## Kräuter-Butter

Entdecken Sie unser Rezept für würzige Kräuter-Butter! Perfekt für Ihr BBQ. Jetzt ausprobieren und Ihre Grillgerichte verfeinern – bei Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Schalenabrieb von  $\frac{1}{4}$  Zitrone, Spritzer Zitronensaft
2. Butter in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis diese hell und luftig ist. Kräuter fein schneiden und unter die Butter mischen. Mit Salz, Pfeffer und den Zitronenzutaten abschmecken.