

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 27.04.2021****Kräuterbutter****Für ca. 250 g****Zutaten**

250 g Butter, nach Belieben gesalzen
0,5 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
2-3 Stiele Estragon
2 Stiele Kerbel
1 Stiel Thymian
Salz
Pfeffer
etwas Zitronensaft

**Zubereitung:**

1. Die Butter ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und sehr fein schneiden.
3. Butter, Kräuter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren.
Nach Belieben zu Rollen formen, in Backpapier oder Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

Tipp: Die Kräuter können ja nach Geschmack variiert werden. Wer mag gibt noch Knoblauch dazu