

KRÄUTERBUTTER OHNE KNOBI

| | |
|--------|--|
| 250 g | gute Butter |
| 2-3 TL | Gewürzmischung „Duft der Macchia“ von HERBARIA* |



Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen und die entsprechende Menge (wir empfehlen 1 TL bei 125 g Butter) Gewürzmischung „Duft der Macchia“ einkneten.

Kühl stellen. Fertig!

Witzige Servier-Ideen: die fast flüssige Kräuterbutter in Eiswürfelförmchen einfüllen und einfrieren. Oder die Kräuterbutter im gefrorenen Zustand mit Plätzchenformen ausstechen.

Diese köstliche Kräuterbutter passt nicht nur zu Steaks, sondern auch zu Pasta, Gemüse, Suppe oder Saucen. Schmeckt natürlich auch wunderbar „einfach nur so“ auf Baguette oder Weißbrot.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“