Rezept

Kräuterbutter mit Café de Paris

Kräuterbutter mit Café de Paris schmeckt ausgezeichnet zu Gilladen wie Fleisch, Gemüse, Maiskolben und Kartoffeln etc.

Mmmh... knusprig, fein duftende, würzige Kräuterbutterbrote!

5 min

Zutaten

100 g Butter
1 - 2 TL Café de Paris

Vorbereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Zubereitung

Die Würzmischung zu der weichen Butter geben und mit einer Gabel sehr gut vermischen.

Es braucht mindesens 20 Min. bis sich der Geschmack richtig entfalten kann.

Abschmecken, ob für Sie die Butter die gewünschte Würze hat. Falls nötg einfach noch etwas mehr von der Mischung dazugeben.

Tipps

Knuspriges Kräuterbutterbrot frisch aus dem Ofen zu einem bunten, gemischten Salat oder zu Antipasti gereicht und Sie erhalten eine feine, kleine Mahlzeit!

Heisse Gschwellti mir Kräuterbutter!

Die aromatische Kräuterbutter lässt sich auch kalt verwenden.

Sie passt z.B. sehr gut zu einem Teller mit geräucherter Forelle, aufgeschnittenen Tomaten,

Gurkenscheiben, Zwiebelringen und frischen Brötchen.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.