

## Kräuterbutter mit Bärlauch

Frisch und knackig: Was passt perfekt in den Frühling und zum ersten Grillen? Bei uns lautet die Antwort Bärlauch-Kräuterbutter! Ob auf dem Steak, dem Fisch oder hauchzart auf dem Brot – dieses Rezept sollten Sie sich merken



### Zutaten    Zubereitung

Für 4 – 6 Personen:

200g Butter

1TL Meersalz

Etwas Pfeffer

1EL Olivenöl

5-6 Blätter Bärlauch

1 TL gehackten Schnittlauch

11TL gehackte Petersilie

Butter cremig rühren und mit dem Olivenöl vermengen. Die Kräuter und den Bärlauch fein hacken und vermengen. Nun das Salz zu den Kräutern geben und alles gemeinsam mit der Butter verrühren. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Kalt servieren.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter  
[www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**