

Bärlauchbutter

Zutaten:

250g Butter (weich)
ca. 50g Bärlauch
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Stiele vom Bärlauch abzupfen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, feinhacken, mit der Butter in eine Schüssel geben, mit dem frisch gepressten Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren, fertig.

