

Kräuterbutterbrote

1 Stangenbrot oder altbackenes Brot

in dünne Scheiben schneiden, mit Kräuterbutter bestreichen

250 g zimmerwarme Butter
1 EL Zitronensaft
1-2 KL Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 Knoblauchzehen, gepresst
4 EL Petersilie, gehackt
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL frischer Rosmarin, gehackt
je 1 EL Thymian, Basilikum, Pfefferminze
gehackt
½ EL Oregano, gehackt
oder andere frische Kräuter
oder 6 EL getrocknete Kräuter

alle Zutaten mit einer Gabel gut mit der Butter vermischen

Backen
Ofenmitte
180 °C (Heissluft 160 °C)
ca. 5 Min.

Tipp

Die Kräuterbutter lässt sich während der Lagerwoche gut im Kühlschrank aufbewahren. **Geeignet für:** vegetarisch, Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung