

Naturpark kocht!

DREIERLEI KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN (FÜR JE 250 GRAMM BUTTER)

Tomaten-Basilikum-Butter

- 250 g Butter
- Zwei Knoblauchzehen
- Eine Tomate und einen Esslöffel Tomatenmark
- Eine Handvoll Basilikumblätter
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen

Rosmarin-Honig-Butter:

- 250 g Butter
- Zwei Knoblauchzehen
- Ein Esslöffel Honig
- Zwei Esslöffel Rosmarin
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen

Klassische Kräuterbutter:

- 250 g Butter
- Zwei Knoblauchzehen
- Sechs Esslöffel gehackte Kräuter (Bohnenkraut, Thymian, Petersilie - je nach Geschmack)
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG

(DAUERT CA. 15 MINUTEN)

Ihr braucht einen Mixer, ein hohes Gefäß und geeignete Behältnisse, um die fertige Kräuterbutter zu lagern.

1. Nehmt eure Butter aus dem Kühlschrank, während ihr die anderen Zutaten vorbereitet. So wird die Butter weich und kann besser mit den anderen Zutaten vermengt werden.
2. Wir starten mit der Vorbereitung der Zutaten: Je nach Variante einfach den Knoblauch, die Kräuter und/oder die Tomate kleinschneiden.
3. Butter in das hohe Gefäß geben, die kleingeschnittenen Zutaten hinzufügen und gut mixen, bis sich alles verbunden hat.
4. Die fertige Kräuterbutter in ein Behältnis füllen und für eine Stunde kaltstellen, damit die Butter aushärten kann. Wer noch ein schönes Etikett malt, kann die selbstgemachte Kräuterbutter auch sehr gut verschenken!

Tipp: Ihr könnt leckere Kräuterbutter auch im Herbst und Winter zubereiten! Verwendet einfach getrocknete Kräuter und getrocknete Tomaten aus der Region. Getrocknete Kräuter sind eine großartige Möglichkeit, die Schätze eures Gartens auch im Winter genießen zu können! Einfach in der Kräuter-Saison ganze Kräutersträuße abschneiden und kopfüber aufhängen (z.B. an einer gespannten Schnur). Zum Trocknen sind dunkle, gut durchlüftete Räume ideal geeignet. Sind die Kräuter getrocknet, kann man sie sehr gut in einem sauberen Joghurt-Behälter aus dunklem Glas lagern.

Weitere Informationen zum regionalen Einkauf: www.naturpark-essenundtrinken.de