

Bärlauchbutter mit Almbutter



Zutaten Zubereitung

für eine Rolle

1 Bund Bärlauch (ca. 90g)
200 g weiche Schönegger Almbutter
1 TL Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer

Backpapier
Garn oder Haushaltsgummis
Alternativ: Spritzbeutel mit Sterntülle

1. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.
2. Die weiche Almbutter in eine Schüssel geben und mit dem Bärlauch und Zitronenabrieb mithilfe einer Gabel vermengen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Bärlauchbutter auf das Backpapier geben, zu einer dicken Rolle formen und die Enden mit einem Garn oder Haushaltsgummi fixieren. Alternativ kannst Du die Bärlauchbutter auch in einen Spritzbeutel geben und kleine Rosetten auf einem Stück Backpapier aufspritzen.
5. Die Bärlauchbutter kalt stellen.

Tip: Um die Bärlauchbutter länger aufheben zu können, kannst Du sie luftdicht verpackt im Gefrierfach lagern.