

Kräuterbutter pikant Gewürzzubereitung

Verfeinere Dein Gerichte mit selbstgemachter Kräuterbutter. Die aromatisch-pikante Kräuterbutter ist leicht und schnell herzustellen. Die Butter passt lecker zu Grillfleisch und -fisch, Steaks, Fisch, Baguettebrot, Kartoffeln und Gemüse.

Unser Rezept: 250 g zimmerwarme Butter mit 2 EL der Gewürzzubereitung verkneten und 1 Std. ziehen lassen. Du kannst sie auch gut vorbereiten und falls es tatsächlich mal einen Rest gibt, ihn einfach einfrieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1359.00 kj
Brennwert kcal	323.00 kcal
Fett	6.60 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.80 g
Kohlenhydrate	42.20 g
davon Zucker	27.00 g
Ballaststoffe	16.20 g
Eiweiß	15.50 g
Salz	8.60 g
Natrium	3.40 g