

Ideen zu Ostern: Bärlauchbutter zum Osterbrunch



Inspiration zu Ostern

Unsere heutige Rezeptur ist einfach und raffiniert. Eine einfache Kräuterbutter aus kraftvollem Bärlauch, mit flüssiger Butter so fein gemixt, dass diese grasgrün wird. Wer die Butter mit einem oder zwei Esslöffel zu einer Nocke formt, hat zu Ostern ein schönes, grasgrünes Bärlauchbutter-Ei. Sieht gut aus und schmeckt.

Hier unser Rezept für "**Bärlauchbutter zum Osterbrunch**":

Zutaten

- 250 g Butter
- 1 Bund Bärlauch
- ½ TL Salz
- etwas Kresse

Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen, damit diese schmilzt. Topf beiseitestellen.

Bärlauch waschen und trocken tupfen. Dann grob schneiden.

Den Bärlauch mit Salz und der flüssigen Butter fein mixen. Tipp: am besten klappt das in einem Mixer oder einem Pürierstab.

Dann die grasgrüne Mischung in ein Weckglas oder kleine Schüssel füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zum Servieren eine Nocke mit einem Esslöffel abstechen und mit Brot und Kresse servieren.

Kühl lagern.