

Schnittlauchblütenbutter

Aus der Pralinenform von Pampered Chef®

Die Butter in die große Elfe geben und bei Zimmertemperatur schön weich werden lassen.

Schnittlauchblüten waschen und trocken schütteln. Die einzelnen Blüten abzupfen.

Die Knoblauchzehe (ungeschält) in der Knoblauchpresse von Pampered Chef® pressen.

Schnittlauchhalme in kleine feine Ringe schneiden.

Alles zusammen unter die Butter rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Hilfe des kleinen Streichers von Pampered Chef® die Butter in die Pralinenform streichen und im Kühlschrank mind. 2—3 Stunden auskühlen lassen.

Aus der Pralinenform lösen und servieren.



Zutaten:

125 g Butter

1 Knoblauchzehe

10 Schnittlauchblüten

5—6 Halme Schnittlauch

1/2 TL Salz

Etwas Pfeffer aus der Mühle

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

