

Kräuterbutter mit essbaren Blüten

Zutaten für 2-3 kleine Gläschen

5-6 Zweiglein Thymian
ein paar essbare Blüten (z.B. Borretsch, Ringelblumen, Kornblumen)
wenig Schnittlauch
150 g Butter, weich
½ Zitrone, abgeriebene Schale
3 EL Zitronensaft
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer (wenn möglich Zitronen-Pfeffer)

Zubereitung

Thymianblättchen abzupfen. Blütenblätter waschen, grosse Blüten zerpfücken. Schnittlauch fein hacken.

Butter, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer mit dem Handmixer schaumig rühren. Blüten und Schnittlauch daruntermischen.

In kleine Gläschen abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Oder zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann in dicke Scheiben schneiden und auf einem Backpapier in den Tiefkühler legen.



© atelier nefwiss