



Kapuzinerkresse-Butter

von Gabi Bürgler

Zutaten für 250 g Butter

- 1 Hand voll Kapuzinerkresse-Blüten
- 1 Hand voll Kapuzinerkresse-Blätter
- 250 g Butter
- 1-2 TL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung - ca. 20 Minuten

1. Blüten und Blätter abzupfen und kurz abbrausen.
2. Dann Blüten und Blätter fein hacken.
3. Die weiche Butter cremig rühren, den Zitronensaft, die Blüten und die gehackte Kapuzinerkresse -Blätter unterrühren. Mit Salz abschmecken.
4. Butter zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln.
5. Jetzt in eine Alufolie geben und an den Seiten zudrehen.

-
- Die Butter ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen, danach auswickeln, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Nach dem gleichen Rezept kann man auch noch pikante Butter mit den Blüten von Schnittlauch, Ringelblumen, Gänseblümchen, Thymian oder Borretsch herstellen.

Eine süße Butter mit Rosenblättern, Veilchen oder Phlox macht aus einem Milchbrot oder einem Schwarzbrot eine Delikatesse. Hier wird Zitronensaft und Salz allerdings durch einen Teelöffel Staubzucker, Sirup oder Honig ersetzt.

