

Tipp der Woche: Kapuzinerkressebutter



Ein echter Geheimtipp

Kapuzinerkresse ist nicht nur gesund, sondern auch sehr aromatisch. Als Kräuterbutter veredelt bringt diese ein wunderbares Aroma in verschiedene Gerichte. Die Rezeptur ist einfach, die Zubereitung lohnt sich.

Das Heilkraut Kapuzinerkresse in der Küche

Essbar sind bei der Kapuzinerkresse sowohl die Blätter als auch die bunten Blüten und jungen Knospen.

Der leicht scharfe würzige Geschmack, erinnert an Gartenkresse oder Meerrettich. Die farbintensiven Blüten sind deutlich milder als die Blätter und auch sehr gut als Dekoration für Salat & Süßspeisen geeignet.

Die Knospen lege ich in eine Marinade aus Essig, Apfelsaft, Salz, Pfeffer und Zucker ein. Ich verwende diese gerne für Kartoffelsalat.

Hier unser Rezept für **Kapuzinerkressebutter**:

Zutaten

- 125 g Butter
- 10 Kapuzinerkresseblüten

- 10 Kapuzinerkresseblätter (kleine Blätter)
- 1 EL Meerrettich
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die weiche Butter 4 Minuten mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen.

Die Blüten und Blätter der Kapuzinerkresse fein schneiden und in die Butter mischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Meerrettich abschmecken.

Die Butter in Folie zu einer länglichen Wurst rollen. Mit Alufolie fixieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren die Butter aus den Folien wickeln und in Scheiben schneiden.

Tipp: Die Kapuzinerkressebutter schmeckt sehr gut zu Fisch, Schinken, Gemüse oder pur auf Brot.

