

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.