

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.