

# Schnittlauchblütenbutter

## Zutaten

10-15 Schnittlauchblüten  
15 g Rapskernöl  
250 g Butter  
1/2 TL Salz  
1/4 TL Pfeffer



## Zubereitung

Die Blüten in den Mixtopf geben und 6 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals ca. 5 Sekunden / Stufe 6 bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und alles 15 Sekunden / Stufe 4 verrühren.

## Tipp:

Wer es noch kräftiger mag gibt mit den Blüten noch 1 bis 2 Knoblauchzehen in den Topf.