

Bärlauch – Walnuss – Butter

Zutaten

30 g Walnuskerne
1 Handvoll Bärlauch
2 EL neutrales Öl
150 g Butter zimmerwarm, in Stücken
Meersalz

Zubereitung

Bärlauch verlesen, waschen und trocknen.
Walnuskerne 5 Sekunden / Stufe 6 mahlen.
Bärlauch grob geschnitten hinzugeben und 5 Sekunden / Stufe 7 pürieren. Öl ca. 5 Sekunden / Stufe 4 unterrühren.
Butter und Salz zugeben und ca. 5 Sekunden / Stufe 5 unterrühren.
Abschmecken und in umfüllen.

Ich friere mir die Butter immer in kleinen Portionen als Vorrat ein.

