

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.