

*Kräuterbutter mit Rosmarin und Lavendel
Sinnbild des Duftes und ein Lebensgefühl der Ent-
spannung!*

La Mise en Place:

2 Zweiglein Rosmarin, ½ Bund Kerbel, 1 EL Lavendelblüten, 100 g weiche Butter, einigen Tropfen Zitronensaft, Pfeffermühle

Die Zubereitung:

Die Rosmarinnadeln von den Zweiglein zupfen und mit dem Kerbel und den Lavendelblüten nicht zu fein hacken. Mit Butter gut mischen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft und Pfeffer parfümieren.

Die Vollendung:

Die weiche Masse auf eine Klarsichtfolie geben, zu einer Rolle formen und bis zu sechs Monaten einfrieren.

Das passt dazu:

Schmeckt hervorragend zu einem saftigen Grillfleisch

