

Rezepttipps Brotaufstriche

Ringelblumenbutter

Zutaten:

125 g Butter,
½ TL Curry (mild),
Meersalz,
2 bis 3 Ringelblüten



Zubereitung:

Die weiche Butter mit den ausgezupften Ringelblüten, Salz und Curry würzen, mit einer ganzen Ringelblume anrichten.

Minzebutter

Zutaten:

75 g Butter,
2 EL gehackte Minze,
1/2 EL Zitronensaft,
Salz und schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Die Butter cremig rühren. Die gehackte Minze unterrühren. Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienbutter

Zutaten:

75 g Butter,
1 Knoblauchzehe,
3 EL gehackte Petersilie,
1 EL Zitronensaft,
Salz und schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Die Butter cremig rühren. Die gehackte Minze unterrühren. Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet im Regional und Servicebereich:
www.ekz-marienstern.de

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

Fotos: www.gartenfotografie.de

