

Honig-Kräuterbutter

Für: ca. 6 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.Schwierigkeitsgrad: leicht

Geschätzte Nährwerte pro Portion (ca. 15–20 g):

Energie: ~150 kcal

Fett: 17 g

Kohlenhydrate: 2 g

Eiweiß: <1 g

Ballaststoffe: <0,5 g



100 g weiche Butter 2–3 TL Honig (nach Geschmack) Frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Schnittlauch), fein gehackt 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1. Weiche Butter mit Honig, Salz und den gehackten Kräutern in einer Schüssel vermengen.
- 2. Alles gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 3. Nach Belieben in ein Schälchen füllen oder zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Tipp: Schmeckt auch super auf frisch geröstetem Brot oder geschmolzen über Ofenkartoffeln!