

Schafgarbe-Nuss-Butter

Überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser ungewöhnlichen Kräuterbutter, die durch ein zartes, aber deutliches herb-duftiges Aroma besticht.

Zutaten

250g zimmerwarme Butter
80g Nüsse (Cashew oder Haselnuss)
3-4 EL fein gehackte Schafgarbe (Blüten und Blätter)
Salz

Zubereitung

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Nach dem Abkühlen fein hacken. Schafgarbe Blüten und Blätter sehr fein zerkleinern. Beides mit einer Gabel unter den Butter mischen und mit Salz abschmecken. In ein Gefäß umfüllen und vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.

