

Gruß aus der Küche: Schnittlauch- Butter



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4- 6 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten

Zutaten

250 gr weiche Butter

2- 3 El. Olivenöl

Salz

Pfeffer

ein Bund Schnittlauch

je nach Geschmack Knoblauchpulver, -

Creme oder frischer Knoblauch

Zum Servieren

kleine Kipferl oder Brötchen

Minitomaten und Gurkenscheiben



auf der Webseite
anschauen



Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Zum Schluss frischen Schnittlauch feinhacken und unterrühren.

Dazu serviert man kleine Weißbrötchen/Kipferl, je eine Minitomate und eine Scheibe Salatgurke.

Gedanken: Als ich noch in Ungarn gewohnt habe, sind wir mit meiner Familie oft in ein Restaurant gegangen. In diesem Restaurant hat es diese Vorspeise gegeben. Das war der Gruß aus der Küche, den immer alle Gäste bekommen haben. Mein Papa und meine kleine Schwester haben immer gleich eine doppelte Portion davon bestellt, weil es einfach super lecker war. 😊

Leider wurde dieses tolle Restaurant geschlossen, darum konnte ich nicht mehr nach dem Rezept fragen. Aber ich habe versucht, das Rezept nachzumachen und es ist richtig lecker geworden. Die Vorspeise passt perfekt zu einem Willkommensgetränk bzw. zu einem Sekt.

Folge uns



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf

www.kaiserlichgekocht.com