



 3-4 Personen

 schnell

Zutaten

100g Butter
8 Schafgarbe-Blätter
Gundermann-Blüten
1/4 TL Gemüsebrühe
1 Knobizehe
bunter Pfeffer

Schafgarbe-Butter mit Gundermann-Blüten

Zubereitung

1. Butter aus dem Kühlschrank legen & weich werden lassen.
2. Schafgarbe-Blätter kleinhacken
3. Butter mit Gabel eindrücken
4. gepresste Knoblauchzehe, Schafgarbe-Blätter, Brühe und Pfeffer auf die Butter geben.
5. Alles mit Gabel gut einarbeiten und vermengen.
6. Im Kühlschrank wieder fest werden & ein paar Stunden einziehen lassen.
7. Vor dem Servieren dekorieren mit lila Gundermann-Blüten.