



"Café de Paris" Kräuterbutter

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 2-3 TL „rische's Café de Paris“
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- Weiche Butter mit „rische's Café de Paris“ gut verrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack nachwürzen.
- Buttermasse auf Frischhaltefolie geben und vorsichtig mit der Folie zu einer Rolle einrollen, kühl stellen und zum Servieren in Scheiben schneiden. Alternativ könnt ihr die Butter auch in kleine Schälchen füllen.
- TIPP: Die Kräuterbutter lässt sich prima zum Bevorraten einfrieren! Passt gut zu Baguette oder zu Gebratenem, z.B. Steak.

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt®