



# BLUMIGE BÄRLAUCHBUTTER

Serviervorschlag | Bild Freepik

**Für 16 Personen und mehr**  
**Zubereitungszeit 15 Min.**

## **Zutaten:**

- 250 g Butter
- 1 große Knoblauchzehe
- 50 g Zwiebel
- 10 g Petersilie, frisch
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 TL TL Bäriges Kräutersalz
- 2 TL Brotzeitblüten
- (wer etwas Farbe in der Butter möchte)

## **Zubereitung:**

- 1) Alle Kräuter sorgfältig waschen und trocken tupfen.
- 2) Knoblauch und Zwiebel in eine Küchenmaschine/ Mixer geben und zerkleinern.
- 3) Kräuter und Salz hinzufügen und vermischen.
- 4) Zimmerwarme Butter hinzugeben und alles vermischen.
- 5) Portionsweise abfüllen (z.B. in Spritzbeutel geben und kleine Röschen auf einen Teller drücken. Im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchziehen lassen. Erst dann bei Bedarf einfrieren.

**Unsere Brotzeitblüten passen nicht nur zu Kräuterbutter, sondern sind auch eine tolle essbare Dekoration auf Familientafeln.**