

Bärlauchbutter aus dem Thermomix

Zutaten für 1 Portion

- 250 g Butter
- 70 g Bärlauch
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 TL Zitronensaft



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Bärlauch und trockne ihn wieder grob, damit deine Butter nicht verwässert. Gib ihn mit einem Schluck Olivenöl und einem halben Teelöffel Salz in den Thermomix und schalte ihn für **10 Sekunden / Stufe 7** ein.
2. Gib die Butter und den Zitronensaft dazu und verrühre alles für **15 Sekunden / Stufe 4**.
3. Fülle die Bärlauchbutter in eine kleine Schüssel oder bereite sie zum Einfrieren vor.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

