

Gänseblümchenbutter

Zutaten:

- 1 Handvoll Gänseblümchen
- 125 g Butter
- Salz

nach Belieben

- Zitronensaft
- Zucker
- andere Kräuter (Veilchen, Schafgarbe, Thymian, ...)

Zubereitung:

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zimmerwarm ist
- Gänseblümchen pflücken (junge Blüten behalten beim Pflücken die Blütenblätter)
- Gänseblümchen klein schneiden (Wiegemesser, Küchenmaschine)
- ggf. andere Kräuter hinzufügen
- salzen
- mit Butter (zimmerwarm) vermengen
- ggf. Zitronensaft dazu, wieder umrühren

Tipps:

- zügig verbrauchen, schmeckt frisch am besten 😊
- kann portionsweise eingefroren werden