



Tillman's Rezept-Tipp

Kräuterbutter - mit Feta

Zubereitung: Die Butter mit dem Feta-Käse und einem Spritzer Zitronensaft in einem tiefen Teller mit einer Gabel gut zerdrücken und vermischen.

Die Kräuter putzen, fein hacken und ebenfalls unter die Butter-Masse mischen. Nach Geschmack salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen. Je nach Belieben mit frischem gepressten Knoblauch würzen.

Das Ganze bis zum Verzehr gut durchziehen lassen - am besten über Nacht.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten: 250g Butter (Zimmertemperatur), 150g Feta-Käse, Zitronensaft, Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer, Kräuter (Schnittlauch, Basilikum..)

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de