

ZWIEBELBUTTER



Zur Grillsaison darf diese würzige Zwiebel Butter auf keinen Fall fehlen. Ihr könnt sie ganz leicht selbst zubereiten und ganz nach eurem Geschmack und Belieben anpassen. Die Grillbeilage passt zu Steaks, Gemüse oder einfach als Brotaufstrich oder zum Baguette. Richtig gelagert hält sie mehrere Wochen oder sogar Monate. Ihr könnt sie auch in einem Bienenwachstuch als Rolle formen und zum Servieren Scheiben abschneiden.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 10

ZWIEBELBUTTER

Schäle die Zwiebeln und hacke sie fein. Schneide auch den Schnittlauch fein und vermenge beides mit dem Olivenöl. Gib die weiche Butter und Salz und Pfeffer dazu und verrühre alles gut miteinander. Verteile die Butter in einer Eisdübelnform und streiche sie glatt. Friere sie ein oder stelle sie in den Kühlschrank, so kann sie mehrere Wochen oder Monate gelagert werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZWIEBELBUTTER:

- 2 rote Zwiebeln
- 4 Stängel Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Butter
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer