



| BROTAUFSTRICH THYMIANBUTTER | |
|--|---|
| ZUTATEN (4 PERSONEN) | ARBEITSSCHRITTE CA. 15 MIN |
| <p>125 g Butter 1 EL frischen Thymian etwas geriebene Zitronenschale</p> <p>Salz</p> <p>nach Belieben frisch geriebenen Pfeffer</p> | <p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Thymian mit Wiegemesser klein schneiden✓ Biozitrone heiß waschen und etwas Schale abreiben <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ weiche Butter, Thymian, Zitronenschale und Salz mit dem Handrührgerät vermengen <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ in eine kleine Schüssel füllen und mit frischen Thymianzweig garnieren✓ kühlen |

| BROTAUFSTRICH SALBEIBUTTER | |
|--|--|
| ZUTATEN (4 PERSONEN) | ARBEITSSCHRITTE CA. 15 MIN |
| <p>125 g Butter 1 EL frischen Salbei 1 Zehe Knoblauch Salz</p> <p>nach Belieben frisch geriebenen Pfeffer</p> <p>Anstelle von Salbei können auch andere Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, ... oder gemischte Kräuter verwendet werden.</p> | <p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Salbei mit Wiegemesser klein schneiden✓ Knoblauch pressen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ weiche Butter, Salbei, Knoblauch und Salz mit dem Handrührgerät vermengen <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ in eine kleine Schüssel füllen und mit frischen Salbeiblättern garnieren✓ kühlen |

Brottaufstriche sind eine gute Alternative zu Wurst und Käse. Sie halten ca. 10 Tage gekühlt in geschlossenen Gläsern.