

Beurre maître d'hôtel

4-Personen

Die Kräuterbutter der Oberkellner frisch zubereitet

Zutaten:

100	-	gr weiche Butter
1	-	Bund gehackte Petersilie
½	-	TL Meersalz
etwas	-	schwarzer Pfeffer
wenig	-	fein geriebene Zitronenschale
1	-	EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter in einem Gefäß schaumig schlagen.
Dann sämtliche Zutaten unter die schaumige Butter rühren.

Frisch servieren!