

Kressebutter

250 g weiche Vorzugsbutter
2 EL Zitronensaft

200 g Kresse
Salz, Pfeffer



1 Vorzugsbutter und Zitronensaft miteinander schaumig rühren, bis die Masse fast weiss ist und das doppelte Volumen erreicht hat.

2 Die Kresse kurz in kochendes Wasser tauchen, mit Küchenpapier Trockentupfen und hacken. Unter die Grundmasse ziehen und würzen.

Zu Lammfleisch und auf Apérohappchen.