

Pfefferminzbutter

250 g weiche Vorzugsbutter
2 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen, durchgepresst

10-12 Pfefferminzblättchen, gehackt
1 TL Honig
Salz, Pfeffer



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

2 Zutaten unter die Grundmasse mischen und würzen.

Zu Teigwaren, fettem Fleisch, Lamm, gegrilltem Rindfleisch.