

Brotaufstriche und Pestos

Einfach, schnell und genial im Geschmack – Salbeibutter, Tomaten-Basilikumbutter und Koriander-Zitronenbutter

Salbeibutter:

1 Pfund Biobutter

½ Hand voll frischer Salbei

½ - 1 Tl. Kräuterbrühpaste nach Hildegard von Bingen (Stadtmühle Geisingen),
alternativ Kräutersalz nach Geschmack

Den Salbei im Cutter zerkleinern oder sehr fein schneiden, mit der Kräuterbrühpaste oder dem Kräutersalz und der zimmerwarmen Butter gut vermengen.

Tomaten-Basilikumbutter:

1 Pfund Biobutter

1 kleine Dose Tomatenmark

1 Bund frisches Basilikum

½ - 1 Tl. Kräuterbrühpaste nach Hildegard von Bingen (Stadtmühle Geisingen) oder alternativ
Kräutersalz nach Geschmack

Das Basilikum im Cutter zerkleinern oder sehr fein schneiden, mit dem Tomatenmark, der
Kräuterbrühpaste oder dem Kräutersalz und der zimmerwarmen Butter gut vermengen.

Koriander-Zitronenbutter

1 Pfund Biobutter

2 TL gemahlener Koriander

6 Tropfen ätherisches Zitronen-Öl

½ - 1 Tl. Kräuterbrühpaste nach Hildegard von Bingen (Stadtmühle Geisingen),
alternativ Kräutersalz nach Geschmack

Den Koriander mit der Kräuterbrühpaste oder dem Kräutersalz und der zimmerwarmen Butter gut
vermengen.

Alle Kräuterbuttervarianten abgedeckt etwas stehen lassen, damit die ätherischen Öle sich gut mit den
Fetten verbinden können.