



Beurre aux herbes de provence

Provenzalische Kräuterbutter

Zutaten für 150 g:

2 EL Kräuter Kräuter der Provence auf Olivenöl,

100 g weiche Butter,

Rouille Dip,

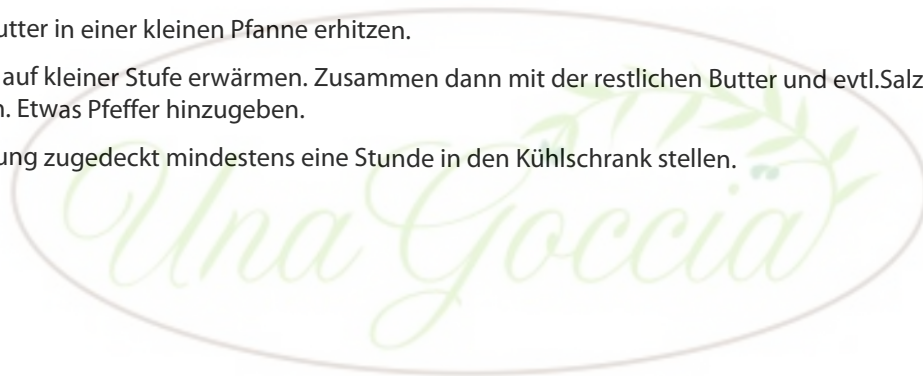
evtl. Salz

Zubereitung:

Das Öl mit 3 TL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Dip-Rouille darin auf kleiner Stufe erwärmen. Zusammen dann mit der restlichen Butter und evtl.Salz gleichmäßig in einer Schüssel pürieren. Etwas Pfeffer hinzugeben.

Vor der Verwendung zugedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



Geschmack erleben.