



 10 Minuten

 Einfach

LECKERE KRÄUTERBUTTER MIT KAPERN UND DILL

Die perfekte Kräuterbutter für Fisch & Co.: Salzige Kapern und saure Zitrone treffen auf frischen Dill und Frühlingszwiebeln.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Um die Kräuterbutter selbst machen zu können, zuerst die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Frühlingszwiebeln und Dill waschen, trocknen und anschließend mit den Kapern fein hacken. Die Zitronenschale abreiben und alle Zutaten mit der Butter in einer Schüssel vermengen. Die Butter mit Meersalz abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen. Fertig ist die einfache Kräuterbutter zum Grillen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 486/118

Fett (g): 13

Kohlenhydrate (g): 0

Eiweiß (g): 0



 *Zutaten*

16 Portionen

2 große Frühlingszwiebeln

1 Bund Dill

1-2 EL Kapern, abgetropft

1 Zitrone

250 g Butter

1 Prise grobes Meersalz