

Sommerliche Butterkreationen

Zutaten für je 6 - 8 Personen

Zutaten

Joghurt-Limetten-Butter

- ☐ 250 g STERNENFAIR Butter, sehr weich
- ☐ 2 – 3 Prisen Meersalz
- ☐ 75 g STERNENFAIR Joghurt, kalt
- ☐ Schale von 2 Biolimetten
- ☐ 30 g Limettensaft
- ☐ 1 Prise Chilipulver

Tomaten-Parmesan-Butter

- ☐ 50 g getrocknete Tomaten
- ☐ 250 g STERNENFAIR Butter, sehr weich
- ☐ 2 – 3 Prisen Meersalz
- ☐ 50 g Parmesan, frisch gerieben
- ☐ ½ TL getrockneter Oregano
- ☐ 1 TL Biozitronenschale
- ☐ 1 Spritzer Zitronensaft



Anleitung

Joghurt-Limetten-Butter

1. Die sehr weiche Butter und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät 2 – 3 Minuten luftig und weißschaumig aufschlagen.
2. Den kalten STERNENFAIR Joghurt gut unterrühren. Die Butter mit frisch geriebener Biolimettenschale, Limettensaft und etwas Chilipulver verfeinern.
3. Zum Schluss nochmal mit Salz abschmecken.

Tomaten-Parmesan-Butter

1. Die getrockneten Tomaten etwa 20 Minuten in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und in Streifen schneiden.
2. Die sehr weiche Butter und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät 2 – 3 Minuten luftig und weißschaumig aufschlagen.
3. Den frisch geriebenen Parmesan und die Tomaten unterrühren. Die Butter mit getrocknetem Oregano, frisch geriebener Biozitronenschale und etwas Zitronensaft verfeinern.
4. Zum Schluss nochmal mit Salz abschmecken.

Die Butter entweder in Pergamentpapier einwickeln oder portionsweise in kleine Gläser füllen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen oder für eine längere Haltbarkeit einfrieren.

Die sommerlichen Butterkreationen schmecken hervorragend zu frisch geröstetem Brot. Sie eignen sich außerdem ideal zum Verfeinern von gebratenem Gemüse, Fischgerichten oder Gegrilltem.

Tipp

Für ein besonders cremiges Ergebnis sollte die Butter vor der Verarbeitung mehrere Stunden – gerne auch über Nacht – bei Raumtemperatur ruhen. Anschließend die Butter kräftig und ausdauernd aufschlagen. So bleibt die fertige Buttermischung auch nach dem Kühlen angenehm weich und streichfähig.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger
und das
sternenfair Team

