Rucola–Butter

Zutaten für 8 Personen

100g (Bio-)Rucola
80g Parmesan
250g Butter
1 Knoblauchzehe (alternativ fein gehackter Bärlauch)
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Rucola waschen, putzen, trocken schleudern und ebenfalls fein hacken. Parmesan fein reiben. Die Zitrone auspressen und 3 EL davon zu der zimmerwarmen Butter geben. Salz und Pfeffer hinzufügen und 4 Minuten lang mit dem Handrührgerät cremig rühren. Danach Parmesan, Knoblauch und Salatrauke unterrühren.

Für eine optimale Streichfähigkeit die Rucola-Butter einige Zeit vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank herausnehmen.

Die Rucola-Butter passt ideal zu gegrilltem Fisch oder Fleisch, zu Pellkartoffeln oder einfach zu frischem Baguette.

Guten Appetit!

Kleiner Tipp: Die Rucola-Butter lässt sich auch gut einfrieren!