

Zitronenbutter mit Knoblauch

Zutaten:

Für die Zitronenbutter:

- 10 Stängel Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 g „Die Streichzarte“ von Weihenstephan
- 1 TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer

Zubereitung

Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit der Knoblauchzehe klein hacken.

Die Zitrone waschen und trocknen. Anschließend die Zitronenschale abreiben und den Rest der Zitrone auspressen.

Die Streichzarte von Weihenstephan mit dem Thymian, dem Knoblauch und dem Zitronenabrieb und -saft vermengen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Niveau: einfach