

Vegane Kräuterbutter

Hier findest du köstliche Rezepte für die ganze Familie, die perfekt für sonnige Tage und fröhliche Grillfeste sind. Heute präsentieren wir dir ein einfaches und leckeres Rezept für vegane Kräuterbutter, das nicht nur die kleinen, sondern auch die großen Genießer begeistern wird. Lass dich inspirieren und zaubere gemeinsam mit deinen Liebsten eine geschmackvolle Ergänzung für euer Sommerfest!



Das brauchst du:

- 50 g Rucola
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 125 g Margarine, z.B. Rama
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Agavendicksaft

Und so geht's:

1. 50 g Rucola und 1 Handvoll Basilikumblätter fein hacken.
2. 125 g Margarine in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer cremig aufschlagen.
3. Rucola, Basilikum, 1 TL Zitronenabrieb, 1 TL Agavendicksaft, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer zur Margarine geben und erneut kräftig aufschlagen.
4. Die Kräuterbutter in ein passendes Gefäß geben oder zur Rolle formen und in Butterbrotpapier wickeln.
5. Kühl aufbewahren.

UNSER BUCHTIPP:

Basteln & Spielen mit Petronella Apfelmus - 99 zauberhafte Ideen für Frühling und Sommer

Abwechslungsreiches Beschäftigungsbuch mit Bestseller-Hexe Petronella Apfelmus – für Kinder ab 6 und ihre Eltern

