BUTTERBOARD

AUS UNSEREM KOCHBUCH "DRAUF & DRUNTER", NACHGEKOCHT IN KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU

Rosmarinbutter:

100 g	weiche Butter
4 TL	Rosmarinöl
	Salz
	Schale einer Bio-Zitrone
1 EL	frischer Rosmarin, gehackt
	Rosmarinöl
1	Zweig Rosmarin
50 ml	Olivenöl

Maronibutter:

100 g	gekochte und geschälte Maroni
100 g	weiche Butter
2 TL	Sojasauce
2	Zweige Thymian

Mohnbutter

100 g	Butter
2 EL	Mohn
1 EL	Mohnöl
	Salz
1	Prise Zimt

zum Anrichten:

gemischte Nüsse
frische Kräuter
Essbare Blütenblätter zum Servieren

SO WIRD'S GEMACHT

1. Rosmarinbutter: Die Butter cremig rühren, Rosmarinöl, Meersalz, Zitronenschale und Rosmarin zufügen und alles gut verrühren. Tipp: Für das Rosmarinöl, die Nadeln des Rosmarins abzupfen, hacken und mit dem Olivenöl mischen. In ein Glas füllen und eine Woche stehen lassen.
2. Maronibutter: Die Maroni klein schneiden. Die Butter mit der Sojasauce cremig rühren. Maroni und Thymian zugeben und abschmecken.
3. Mohnbutter: Butter cremig rühren, die restlichen Zutaten zugeben.
4. Anrichten: Alle Butter-Varianten auf ein Brett aufstreichen und mit Nüssen, Kräutern und Blüten dekorieren.

TIPP

Dazu passen sehr gut unser ANKER Gewürzbauer, das ANKER Vollkornbrot und das ANKER Rustikale Weißbrot.