



Vegane Kräuterbutter

ZUTATEN CA. 250 G

- 250 g vegane Butter oder Margarine | Zimmertemperatur
- 1 Bund Petersilie oder Schnittlauch, oder im Mix | alternativ: getrocknete Kräuter
- 1/2 TL Knoblauchpulver | alternativ: 1 kleinere geriebene Knoblauchzehe
- 1 kleinere Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Frische Kräuter vorbereiten:** Petersilie und Schnittlauch säubern und fein hacken. Solltest du getrocknete Kräuter verwenden, kannst du diesen Schritt überspringen.
- 2. Zwiebel vorbereiten:** Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 3. Kräuterbutter zubereiten:** Die vegane Butter in eine Schüssel füllen, die Kräuter und die gehackte Zwiebel dazugeben und alles miteinander vermengen. Abschließend die vegane Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr im Kühlschrank kaltstellen.

