

● **Feine Bärlauchschaumbutter mit BÄRLAUCH PESTO**

.....

1-2 TL BÄRLAUCH PESTO
125g Süsrahmbutter
ca. 4-6cl Eiswasser
eventuell etwas Meersalz

.....

Diese Butter ist besonders fein und schmeckt natürlich zu knusprigem Baguette ebenso lecker wie zu kurzgebratenem Fleisch als auch auf Gemüse wie Spargel, Broccoli, Blumenkohl.....!

Rühren Sie die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät in einer hohen Rührschüssel glatt, geben Sie nun die Pesto hinzu. Jetzt auf höchster Stufe tröpfchenweise das Eiswasser hinzugeben, dabei das Rührgerät auf & abbewegen. Nun wird die Butter heller und gewinnt an Volumen. Evtl. mit Salz abschmecken, fertig!