



im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Brennesselbutter...ganz einfach

Zutaten

4 Esslöffel feine gehackte Blättchen der Brennessel aus dem Garten, 200 Gramm weiche Butter,
nach Geschmack Salz, Pfeffer, Muskat gerieben, 2 Esslöffel Kräuterfrischkäse

Zubereitung

- Junge Brennesselblätter suchen, ernten, waschen, fein hacken
- Diese dann vorsichtig unter die Butter mischen
- Kräuterfrischkäse unterheben
- Mit den Gewürzen abschmecken
- Butter in Förmchen füllen, oder zu einer Rolle formen
- Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen