

Kapern-Zitronen Butter

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|-------------|
| Vollmeersalz | 1 Esslöffel |
| Butter | 125 g |
| Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe) | 1 Stk. |
| Zwiebeln, rot | 1 Stk. |
| Kapern | 2 Esslöffel |
| Schwarzer Pfeffer | ½ Teelöffel |

Zubereitung:

Butter schon einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Verkneten leichter geht.
Kapern absieben und grob hacken. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.
Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel mit der Butter verkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein kleines Glas füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Passt hervorragend zu Pasta und gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2064-Kapern-Zitronen-Butter.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at