

Thymian - Zitronen Butter



Zutaten:

- 125 g Butter
- ½ Bund Thymian
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter mit dem Handrührgerät und den Rührbesen schaumig schlagen
2. Thymian klein hacken
3. Zitronenschale abreiben, danach Zitrone auspressen
4. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken oder klein hacken
5. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Thymian:

- Stillt Krämpfe
- Wirkt antiseptisch
- Fördert die Verdauung
- Befreit die Atemwege
- Enthält wertvolles Öl

KW 36

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle:

<https://magazin.klarstein.com/rezept/frische-zitronen-thymian-butter/>

Rezeptquelle: Tante Barbara