



# Ringelblumenbutter

## leicht würzig

Ein Drittel der Butter warm schmelzen (teigig, nicht flüssig!). Die gezupften Blütenblättchen untermischen. Die Mischung ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Die restliche Butter zugeben, durchmischen. Petersilie und Melisse einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in Förmchen füllen und diese in die Tiefkühltruhe geben.

Ringelblumenbutter schmeckt köstlich auf frischem Brot, zu Pell- und Ofenkartoffeln und zu gegrilltem Fisch und Fleisch.

---

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 10 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 3 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 43 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel

---



### Zutaten für 1 Portionen:

---

<b>150 g</b>	Butter, zimmerwarme
<b>3 m.-große</b>	Ringelblumen, die Blüten davon
<b>1 TL</b>	Petersilie, fein gehackt
<b>1 TL</b>	Zitronenmelisse, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

---

Rezept von: löwewip