

Kressebutter



Zutaten:

100 Gramm weiche Butter
1 Teelöffel Tomatenmark
Salz und Pfeffer
1 Schale Kresse
etwas Zitronenschale
5 Tropfen Zitronensaft
1 Esslöffel Öl



Die Butter kommt in eine Rührschüssel. Dann gibst du Tomatenmark hinzu und rührst solange bis alles schaumig ist. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt kannst du die Kresse aus deiner Kresseschale kurz abschneiden und dazugeben. Ebenso fügst du Zitronensaft und –schale hinzu, rührst alles noch einmal gut und stellst die fertige Kressebutter in den Kühlschrank.



„Die Kressebutter schmeckt auf Brot, Brötchen und Baguette.“