

# Buttervariationen

Manchmal braucht es nur wenige Zutaten, um aus etwas gewöhnlichem wie Butter etwas ganz besonderes zu machen. Diese Buttervariationen hab ich im neuen Kochbuch 'Heimat' von Tim Mälzer entdeckt, nur habe ich die Menge etwas angepasst, sonst ergibt es nämlich riesige Portionen. Sie sind der perfekte Snack für Gäste und lassen sich prima vorbereiten.



## Zutaten Olivenölbutter:

---

- **80 g weiche Butter**
- **1/2 Knoblauchzehe, durchgedrückt**
- **30 ml gutes Olivenöl**
- **etwas Meersalz**

Weiche Butter und Knoblauch mit den Rührbesen hell-cremig aufschlagen (ca. 3-4 Minuten). Olivenöl nach und nach untermischen. Mit wenig Salz würzen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

---

## **Zutaten Pfeffer-Koriander-Butter:**

---

- **100 g weiche Butter**
- **10 schwarze Pfefferkörner**
- **10 Korianderkörner**
- **etwas Meersalz**

Weiche Butter mit den Rührbesen hell-cremig aufschlagen (ca. 3-4 Minuten). Pfeffer und Koriander in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen. Im Mörser grob zerstampfen und unter die Butter rühren. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dazu passt Baguette.

---