

Wiener Schnecken

Klassische Kräuterbutter

Zutaten:

100g weiche Butter
einen Bund Petersilie
6 Blätter Salbei
3 Zweige Thymian
2-3 Zehen Knoblauch
eine Halbe Bio Zitrone (unbehandelt)
2 Sardellenfilets (alternative ½ TL Sardellenpaste)
30 g Weißbrotbrösel

Die weiche Butter etwas schaumig schlagen. Kräuter zupfen und klein hacken. Den Knoblauch und die Sardellenfilets ebenfalls fein hacken. Die Zitrone pressen und etwas Zesten reißen.

Alle Zutaten gut vermengen, zum Schluss die Brösel dazu.

Rezept von Dominik Hayduck