

A close-up photograph of two garlic bulbs and a bunch of fresh green herbs, possibly parsley, resting on a wooden surface. The scene is brightly lit, highlighting the textures of the garlic and the vibrant green of the herbs.

*Knobli-  
Kräuterbutter*



**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

250g	Margarine
250g	Butter
1 Stk.	Ei
1 TL	Salz
2 TL	Streuwürze mit Kräutern
1 Spr.	Worcestersauce
2 Bd.	Peterli fein hacken
2 Bd.	Schnittlauch fein schneiden
1 Stk.	Zwiebel fein hacken
3 Stk.	Knoblauch-Zinggen gepresst

Butter, Margarine und Ei zusammen schaumig rühren.  
 Nachher restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.  
 Eventuell mit Salz und Streuwürze nachwürzen.  
 Buttermischung auf Folie geben, zu Rollen von ca. 2 cm Dicke formen und einwickeln oder einfach in Plastikbox abfüllen.  
 Im Kühlschrank bis zu 2 Wochen und im Tiefkühler bis 6 Monate haltbar.

Tipp: in kleinen Portionen gefrieren

En Guetä

