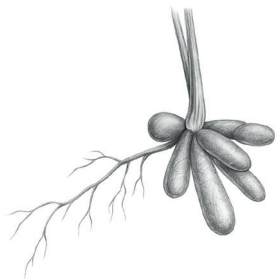




Scharbockskraut-Karottenbutter



ZUTATEN (für ca. 150 g):

100 g weiche Butter, 1 kleine Karotte, fein gerieben, 1 Handvoll junge Scharbockskraut-Blätter (vor der Blüte geerntet!), ½ TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack

SO GEHT'S:

1. Karotte fein reiben, Scharbockskrautblätter fein hacken.
2. Butter cremig rühren, Karotte und Blätter untermischen.
3. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.
4. In ein Glas füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

HINWEIS: Nur vor der Blüte sammeln! Danach enthalten die Blätter Protoanemonin (giftig!). Immer prüfen, ob die Blätter eh nicht scharf schmecken!