

Küchenchef Albert empfiehlt:
Kräuterbutter

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Margarine
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Spritzer Worcestersoße
- Spritzer Zitrone
- Pfeffer
- Sole-Salz Kräuter der Provence
- frische Kräuter der Hessischen Grünen Soße



Kochen mit Sole-Salz Kräuter der Provence:

Kräuterbutter



Mehr Informationen zu den Solium-Produkten über den QR-Code oder auf:

www.wesertherme.de

Zubereitung:

Butter und Margarine schaumig rühren. Die frischen Kräuter mit dem Mixer zerkleinern. Nun alle Zutaten in die schaumige Buttermasse geben und gut durchrühren. Abschmecken. Ein Genuss auf gegrilltem Steak und frischem Baguette.

Ihr Team der Weser-Therme wünscht guten Appetit!

© Bad Karlshafen GmbH



**Solium Sole-Salz
Kräuter der Provence**



Solium Sole-Salz Natur

