

# Bärlauchbutter mit Radieschengrün

Ökokisten-Rezept des Monats April 2020

Ein einfaches Rezept, bei dem das schmackhafte, zarte Grün der ersten regionalen Radieschen Verwendung findet.



## Zutaten:

50 g Bärlauch  
1 Bund Radieschen  
250 g Butter, zimmerwarm  
Abrieb einer Zitrone  
2 EL Zitronenöl oder Rapsöl  
½ TL Salz  
Frisches, knuspriges Brot  
Grobes Meersalz  
Nach Belieben: Rosa Pfefferbeeren

## Zubereitung:

- Radieschenblätter von den Radieschen schneiden. Bärlauch und Radieschenblätter waschen und trockenschütteln. Beides mit einem scharfen Messer klein schneiden und zusammen mit Butter, Zitronenabrieb, Salz und Öl mit einem Pürierstab in einem Gefäß zu einer cremigen Masse verarbeiten.
- Die Radieschen in feine Scheiben schneiden.
- Die Butter in einer passenden Schale mit dem Meersalz und den Pfefferkörnern nach Belieben dekorieren und zusammen mit frischem Brot und Radieschenscheiben servieren.

## Tipps:

- Die Butter schmeckt nicht nur zu Brot, sondern auch zu Gegrilltem oder Spaghetti, die man in der zerlassenen Butter schwenkt.
- Sie hält sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.
- Sie kann in einem Eiswürfelbehälter portionsweise eingefroren und nach Bedarf aufgetaut werden.

