



# Anchovis - Butter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Pikant, herzhaft, zu Rindfleisch, gegrilltem Fisch, Pasta oder einfach nur zu knusprigem Brot

## Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 80 - 90 g eingelegte Anchovisfilets
- 1 gehäufte Tl Kapern, fein gehackt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Anchovisfilets durch ein Küchensieb streichen / drücken und mit den gehackten Kapern und dem Knoblauch mischen.

### Schritt2

Etwas pfeffern, nicht salzen, mit der weichen Butter verrühren und auf eine Klarsichtfolie geben.

### Schritt3

Zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank legen, erkalten lassen. Bei Bedarf in Scheiben schneiden.

**Rezeptart:** Buttermischungen **Tags:** anchovis, beilage, butter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/anchovis-butter/>