



Italienische Schinken-Pfeffer-Butter mit Basilikum und Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Passt zu Vielem, z.B. zartem Geflügel, hellem Fleisch, auf knusprigem Baguette oder Nussbrot

Zutaten

- Für 6 Personen:
- 120 g weiche Butter
- 70 g Parmaschinken in recht feine Würfel geschnitten
- 1 Tl grüner Pfeffer aus dem Glas, fein gehackt
- 5 Stiele Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit 1 Prise Salz weißcremig-schaumig rühren (Handmixer) und alle übrigen Zutaten unter heben. Als streifen auf Klarsichtfolie geben, einrollen, wenigstens 30 min. in den Kühlschrank legen, durchkühlen, fest werden lassen. Danach in Scheiben schneiden, köstlich auf frischem Nussbrot.

Rezeptart: Buttermischungen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-schinken-pfeffer-butter-mit-basilikum-und-parmesan/>