

# Knoblauchbutter



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **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' : '', 'yield' : '' });
```

**Selbstgemachte Knoblauchbutter** mit frischem Knoblauch darf besonders beim Grillen mit Freunden, Familie und Nachbarn einfach nicht fehlen.

Frisch, hausgemacht, schmeckt die Butter mit frischem Knoblauch allemal besser als aus dem Supermarkt und ist eine tolle Alternative zur (Kräuter-)Butter.

Passt wunderbar zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Natürlich auch hervorragend als Dip zu knusprigem Baguette und Brot und auch auf Grillkäse (Halloumi) ein Gaumenschmaus.

Besonders **mediterranen Zubereitungen** verleiht die Knoblauchbutter eine tolle Geschmacksnote. Schnell, schmackhaft und simpel zubereitet - einfach unwiderstehlich.

## Zutaten

- 3 Knoblauchzehen

- 250 g weiche Butter
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus den Knoblauchzehen die Keimlinge entfernen, klein würfeln und mit etwas Salz reiben. Mit der Butter mischen und länglich auf Klarsicht - oder Alu - Folie geben. Wie ein Bonbon zusammen rollen und kalt legen.

## Knoblauchbutter: Leckere GekonntGekocht Buttermischungen

Bei GekonntGekocht finden Sie **leckere Saucen, Buttermischungen und Dips** für jeden Geschmack: Außergewöhnliches, althergebrachtes-heimisches, exotisches, herzhaftes, pikantes, süßes, körniges, cremiges, sahniges - und und und!

Da gerade zur Grillsaison **Dips Hochkonjunktur** erleben, haben wir weitere **5 Dips** aus unserem großen Gekocht-Gekocht-Fundus ausgewählt, mit denen Sie garantiert Ihre Gäste beim nächsten Grillfest überraschen - und kulinarisch verwöhnen!

Leckere Bärlauchbutter - Besonders toll mit frischem Bärlauch aus dem Garten

Fruchtiger Chili-Dip - da kommen im Nu Urlaubsgefühle auf!

Erfrischende Joghurt Minz-Sauce - herzhaft mediterran, mit einer Note von Tausendundeiner Nacht!

Basilikum-Parmesan-Butter - besonders passend zu Rindersteak und Baked Potatoes.

Klassische selbstgemachte Kräuterbutter - darf natürlich nicht fehle, der Allekönner zu Fleisch, Fisch, Geflügel und knusprigem Brot.

**Rezeptart:** Buttermischungen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** butter, etwas für die grillsaison

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knoblauchbutter/>