



Walnuss Butter mit Kresse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Kurzgebratenem oder Gegrilltem, auch für Wild

Zutaten

- 20 g Walnusskerne, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 El Kresse, kurz abgeschnitten
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Zitronensaft, etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Schneebesen schaumig 2 - 3 min. rühren, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaft und etwas Abrieb würzen, die gehackten Walnüsse und die Kresse unterheben.

Schritt2

In einer Klarsicht oder Alufolie zur Rolle formen und im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Schritt3

In 1 -2 cm dicken Scheiben auf dem Kurzgebratenem verlaufen lassen.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/walnuss-butter-mit-kresse/>