



MONTENAUER GRILLBUTTER



Zubereitungszeit: ca. 20 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN

250 g Butter (vorher weich werden lassen)
6 Scheiben Schinken (oder Würfel)
3 EL Röstzwiebeln
Optional: Petersilie
Salz & Pfeffer nach belieben

ZUBEREITUNG

1. Schinkenscheiben in der Pfanne schön knusprig braten. Lasst sie nun abkühlen und zerbröckelt sie dann in kleine Stücke.
2. Vermengt nun eure weiche Butter mit den Röstzwiebeln und den Schinkenstücken. Optional könnt Ihr Petersilie hinzufügen. Falls Ihr es etwas würziger mögt, könnt Ihr noch Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Die Butter am besten 1 Tag durchziehen lassen vor der Verwendung.

Guten Appetit!