

BAGUETTES

MIT WILDPFLANZEN-KRÄUTERBUTTER



ZUTATEN:

- > 250 g Butter oder Margarine
- > Meersalz
- > 1 EL Zitronensaft
- > 1 – 2 Handvoll Wildkräuter und Blüten
- > Schär Mini Baguette-Duo

ZUBEREITUNG:

1. Kräuter gut waschen, fein hacken und unter die weiche Butter bzw. Margarine mischen.
2. Mit ein wenig Salz und Zitronensaft abschmecken.
3. Baguettes diagonal einschneiden und möglichst viel Kräuterbutter in den Ritzen verteilen.
4. Bei 200 °C im Backrohr etwa 5 – 8 Min. goldbraun backen.

TIPP: Reste der verwendeten Blüten und Blätter auf dem Teller garnieren. Das sieht nicht nur schön aus, sondern zeigt Ihren Gästen auch, was in der Kräuterbutter enthalten ist.



AM BESTEN EIGNEN SICH:

Bärlauchblätter und -blüten, Brunnenkresse, Dost, Knoblauchrauke, Schafgarbe, Spitzwegerich, Thymian, junge Blätter von Brombeeren, Himbeeren, Linden, Löwenzahn, Gundermann, Blätter und Blüten vom Gänseblümchen, Kriechender Günsel, Braunelle, Giersch, Brennnessel, Hirtentäschelkraut, Wiesenschaumkraut, Kapuzinerkresse