

Kräuterbutter selber machen - so einfach geht's:

Empfehlung für 250g Butter: 4 EL Blend mit 2 EL warmem Wasser 5 Minuten quellen lassen. Butter hinzugeben, mit einer Gabel verkneten und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kräuterbutter Rezept - Tipp: Steak mit Wedges

Zutaten:

- 500 g Rumpsteak
- 450 g Kartoffeln - in Spalten geschnitten
- 35 ml Olivenöl
- 1 EL Meersalz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 TL Chiliflocken
- ½ TL Wajos Kräuterbutter Blend

Für die Kräuterbutter:

- 125 g Butter
- 2 EL Wajos Kräuterbutter Blend

Kartoffelspalten mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Chiliflocken und Kräuterbutter Blend vermengen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C 20 - 30 Minuten knusprig backen. In der Zwischenzeit die Kräuterbutter anrühren: Den Blend mit 1 EL warmem Wasser aufquellen lassen und anschließend mit Butter vermengen. Das Steak auf gewünschten Gargrad braten und mit Wedges und Kräuterbutter servieren.