

Walnußbutter bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr weiche Butter, 200 gr gehackte Walnüsse, 5 mittelgroße Knoblauchzehen, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Dann alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel geben und mit einer Gabel so lange verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.

Tipp:

Die Masse in eine hübsche, mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren stürzen, garnieren, fertig.