

Rezeptidee

Dreierlei Basilikum-Butter



Zutaten:

250 g Butter

1 Prise Salz

Wenig Pfeffer aus der Mühle

5–8 Blätter Basilikum (Pesto Perpetuo)

5–8 Blätter Basilikum (African Blue)

5–8 Blätter Basilikum (Genovese)

3 EL Sesamkörner geröstet

Zubereitung:

1. Die Butter bei Zimmertemperatur mit der Gabel weich rühren, Salz und Pfeffer darunterziehen.
2. Die Basilikumblätter waschen und trocken schütteln (schleudern), sehr fein schneiden und zur Butter geben.
3. Den Sesam in eine Bratpfanne ohne Öl goldgelb rösten, auskühlen lassen und zur Butter dazugeben, alles gut miteinander vermischen.
4. Die Basilikumbutter in ein Gefäß geben und 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.