



# Basilikum - Parmesan - Butter

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu Steaks, auf knusprigem Brot, zum Überbacken, zu Baked Potatos

## Zutaten

- Abrieb Limette
- 0,5 Bund (50 g) Basilikum, gezupft, gehackt
- 3 Stiele frische Minze, gezupft, gehackt
- 75 g Parmesan, gerieben
- 0,5 kleine Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 250 g weiche Butter
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Zutaten mit der weichen Butter verrühren, salzen pfeffern.

### Schritt2

Als 3 - 4 cm dicken Streifen auf Pergamentpapier geben, einschlagen, aufrollen und die Enden zu drehen.

### Schritt3

Im Kühlschrank kalt, fest werden lassen und in Scheiben schneiden.

**Rezeptart:** Buttermischungen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** auf knusprigem brot

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-parmesan-butter/>