



# Gesalzene Kürbiskernbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Passt zu Vielem, z. B. gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Fisch, zu Baked Potatos

## Zutaten

- 100 g Kürbiskerne
- 4 El Kürbiskernöl
- 140 g weiche, gesalzene Landbutter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kürbiskerne nicht zu fein hacken, mit dem Kürbiskernöl und der Butter mischen. Kurz mit dem Handrührgerät aufschlagen. In Klarsichtfolie geben, zu einer Kugel oder Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

**Rezeptart:** Buttermischungen **Tags:** butter, Kürbiskerne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gesalzene-kuerbiskernbutter/>