

Minze-Butter

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu kurz gebratenem Lammfilet - Rücken -oder Kotelette, aber auch zu Spargel

Zutaten

- 150 g kalte Butter
- 2 El Zitronensaft
- 2 Bündchen frische Minze, gezupft
- 1 grüne Peperoni, entkernt, sehr fein gewürfelt
- 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

1 guter Tl Minzeblättchen grob schneiden, die restlichen mit kochendem Wasser übergießen, gut ausdrücken, fein hacken.

Schritt2

Alles mit der kalten Butter und den Peperoni Würfelchen vermengen, wieder kalt stellen.

Rezeptart: Buttermischungen, Buttersaucen, Dips und Saucen fürs Grillbuffet

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