



Portulak - Butter mit Chili und Pinienkernen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Zu Gegrilltem oder als Brotaufstrich

Zutaten

- 50 g Pinienkerne, geröstet
- 80 g Portulak, geputzt, grob gehackt
- Abrieb 1/1 Zitrone
- 250 g kalte Butter
- 1 Tl Chiliflocken
- Einige ganze Portulak - Blätter zum darüber streuen
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Die Butter mit dem Zitronenabrieb und Chiliflocken, Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen; die Portulak - Blätter unterheben oder zum Servieren darüber streuen.

Rezeptart: Buttermischungen **Tags:** zu Gegrilltem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/portulak-butter-mit-chili-und-pinienkernen/>