



Schinken-Pfeffer-Butter mit Basilikum und Parmesan

- **Portionen:** 6
- **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' : '6', 'yield' : '' });
```

Passt zu Vielem, z.B. zartem Geflügel, hellem Fleisch, auf knusprigem Baguette oder Nussbrot

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 70 g Parmaschinken, in recht feine Würfel geschnitten
- 1 Tl grüner Pfeffer aus dem Glas, fein gehackt
- 5 Stiele Basilikum, gezupft, in dünnen Streifen
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit 1 Prise Salz weißcremig-schaumig rühren (Handmixer) und alle übrigen Zutaten unter heben.

Schritt2

Als Streifen auf Klarsichtfolie geben, einrollen, wenigstens 30 min. in den Kühlschrank legen, durchkühlen, fest werden lassen.

Schritt3

Danach in Scheiben schneiden, köstlich auf frischem Nuss Brot.

Rezeptart: Buttermischungen **Tags:** basilikum, grüner pfeffer, parmesan, passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-pfeffer-butter-mit-basilikum-und-parmesan/>