

# Schnecken - Butter

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Herzhaft zu Schnecken und Vielem mehr

## Zutaten

- 125 g wachsweiße Butter
- 2 El fein gewürfelte Schalotten
- 20 g fein, mit Salz geriebener Knoblauch
- 2 El gehackte Petersilie
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Zutaten mit der weichen Butter mischen, herzhaft abschmecken und die Schneckenhäuser verschließen.

**Rezeptart:** Buttersaucen

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