

## *Grillbutter mit Bärlauch, Kresse und Senf*

### Zutaten:

1 Bund Bärlauch

1 Beet Kresse

1EL mittelscharfer Senf

250g Butter

1TL Steinsalz

Optional: 1 Knobzehe und etwas Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Bärlauch waschen und fein hacken.

Die Kresse vom Beet abschneiden.

Zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben.

Die gehackten Kräuter, Senf, Steinsalz (und wer möchte noch Knofi & Cayennepfeffer) dazugeben und alles gut durchmengen.

Fertig! Mmmh!!!

Passt perfekt zu gegrilltem Brot oder auch zum Steak!

## *GUTEN APPETIT!*