

REZEPT

Wiesenkräuterbutter mit Baguette

Dieses Rezept wurde von Regine Erb, Vizepräsidentin im Schwäbischen Albverein, Biosphärenbotschafterin und Gesundheitswanderführerin, gemeinsam mit Kathrin Steinhart im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt und während einer Wandertour mit den Teilnehmern getestet.



Zubereitungszeit: 5 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 1 Stück Butter, zimmerwarm
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Frühlingszwiebeln mit Grün
- Frischer Schnittlauch, gern auch die Blüten für die spätere Dekoration
- 5 Stängel Schafgarbe
- 5 Blatt Spitzwegerich
- 5-10 Blatt Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle
- Rosa Beeren (fälschlicherweise als rote Pfefferkörner bezeichnet) als Deko
- Grobes Salz

Zubereitung:

1. Zutaten klein schneiden und mit der Butter und den Gewürzen gut vermischen. Für die Deko kommen ein paar rosa Beeren oben drauf.
2. Baguette in Scheiben schneiden und zur Wiesenkräuterbutter reichen.

Tipp: Das Rezept kann mit Zutaten wie getrockneten Tomaten oder Feta-Käse geschmacklich nach Gusto variiert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bild:
Regine Erb & Katrin Steinhart, www.jura-guide.com