



Pesto Butter für Grill & Brotzeit

Cremige Pesto Butter mit frischen Kräutern – schnell gerührt und ideal zu Brot, Gemüse und Gegrilltem



Leicht



4 Portionen



5 min.



Diese **Pesto Butter** ist in wenigen Minuten fertig: cremige Butter, aromatisches ORO di Parma Pesto Verde und frische Kräuter ergeben eine würzige Grillbeilage für Brot, Gemüse oder Fisch.

Zutaten

100 g Butter, weich
15 g (1 EL) ORO di Parma Pesto Verde
½ TL Zitronenabrieb
1 Prise Salz
1–2 EL frische Kräuter, fein gehackt (z. B. Petersilie, Basilikum)

Schritt 1: Butter aufschlagen

Weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Handrührgerät cremig rühren.

Schritt 2: Pesto unterrühren

ORO di Parma Pesto Verde und Zitronenabrieb zur Butter geben und gleichmäßig unterrühren.

Schritt 3: Abschmecken & kühlen

Mit Salz abschmecken, in ein Schälchen füllen und mit frischen Kräutern bestreuen. Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten kalt stellen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte