

Lachsbutter

Zutaten für ca. 10 Portionen:

- ✂ ▶ **200 g Butter**
- ✂ ▶ **1 Bio Zitrone**
- ✂ ▶ **Salz & Pfeffer**
- ✂ ▶ **150 g Räucherlachs**
- ✂ ▶ **10 Stängel Basilikum**

Zubereitungszeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10



Zubereitung:

Butter schaumig schlagen bis sie weiß cremig ist. Fein geriebene Zitronenschale & 1 EL Saft zugeben mit Salz & Pfeffer abschmecken. Basilikum kleinhacken, Räucherlachs kleinschneiden & vorsichtig unterrühren.

Passt hervorragend zu Baguette oder selbstgemachten Vinschgauer Fladen.