



Beurre aux fines herbes

Kräuterbutter

Mélangez:

250 g de beurre mou
 3 c.à s. de persil haché
 2 c. à s. de ciboulette en fines rondelles
 2 c. à s. de pimprenelle hachée
 1 c. à c. de thym haché
 1/2 c. à c. de romarin haché
 3 feuilles d'estragon hachées
 1 feuille de sauge ciselée
 1 gousse d'ail pressée
 1 c. à c. de jus de citron
 1/2 c. à c. de fleur de sel

Mettez dans des coquilles ou petits bols et décorez aux fleurs de bourrache, thym et romarin

Vermischen Sie:

250 g weiche Butter
 3 EL gehackte Petersilie
 2 EL Schnittlauch in feinen Röllchen
 2 EL gehackte Pimpinelle
 2 EL gehackte Thymian
 1 TL gehackten Rosmarin
 1/2 TL gehackten Estragonblätter
 3 gehackte Estragonblätter
 1 fein geschnittenes Salbeiblatt
 1 gepresste Knoblauchzehe
 1 TL Zitronensaft
 1/2 TL fleur de sel

In Muschelschalen oder kleinen Schälchen anrichten und mit Borretschblüten, Thymian und Rosmarin verzieren

Kräutervokabular:

ail	Knoblauch
aneth	Dill
armoise	Beifuß
basilic	Basilikum
baume	Zitronenmelisse
Bourrache	Borretsch
camomille	Kamille
capucine	Kapuzinerkresse
carvi	Kümmel
cerfeuil	Kerbel
ciboulette	Schnittlauch
citronnelle	Zitronenkraut, -gras
coriandre	Koriander
cresson	Kresse
estragon	Estragon
laurier	Lorbeer
livèche	Liebstockel
marjolaine	Majoran
menthe	Minze
origan	Oregano
persil	Petersilie
raifort	Meerrettich
romarin	Rosmarin
sarriette	Bohnenkraut
sauge	Salbei
thym	Thymian



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)





Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

