Parmesanbutter

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach “nur” über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.

Zutaten:
250g Butter
100g Parmesan
Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes
Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier

mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.
Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

Tipp:
Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.