



## Salbei-Pistazienbutter

Hiermit möchten wir Ihnen eine ungewöhnliche Alternative zur üblichen Kräuterbutter anbieten.

### **Zutaten für ca 300 g:**

100 g gesalzene Pistazien (geschält gewogen)

200 g Butter

ca. 15 Salbeiblätter, sehr fein gehackt

2-3 EL Schnittlauchröllchen

Salz

### **Zubereitung:**

Gesalzene Pistazien schälen und anschließend in einer Pfanne bei milder Hitze etwas nachrösten. Nach dem Abkühlen sehr fein hacken und unter die weiche Butter rühren, zum Schluss den gehackten Salbei dazugeben. Bei Bedarf etwas nachsalzen.