

SARDELLENBUTTER**Ergibt ca. 250 g**

 **Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.
 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

½ Bund Petersilie
2 Eier
200 g weiche Butter
50 g Sardellenfilets in Öl
Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Eier ca. 12 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse schlagen. Etwas Petersilie fein hacken. Unter die Butter mischen. Sardellen aus dem Öl heben, leicht abtropfen lassen. Eier schälen. Eigelb vom Eiweiss trennen (Eiweiss anderweitig verwenden, z.B. für Salat). Eigelb und Sardellen mit einem Löffel durch ein nicht allzu feines Sieb streichen. Zur Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP Passt zu gedämpftem Gemüse, Teigwaren, Brot und Grilladen. Tiefgekühlt einige Monate haltbar.

Veröffentlicht in Ausgabe 05/2007 auf Seite 90

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)