

## Geschlagene Zitronen – Pfeffer-Butter

Zutaten:

- 250g sehr weiche, zimmerwarme Butter
- 2 EL Zitronensaft
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- etwas Salz
- eine Prise Zucker
- Königspfeffer frisch gemahlen
- je 2 EL Schnittlauch und Petersilie



Zubereitung:

Butter mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Die Butter wird dadurch schön sämig und weiß.

Zitronensaft, Schnittlauch und Petersilie dazugeben und gut vermengen.  
Mit Salz, Königspfeffer und etwas Zucker kräftig abschmecken.

Für Fisch, Steak oder als Appetizer mit Brot.