

## (VEGANES) BUTTER BOARD



VEGETARISCH



Kennst du schon den neuen Food Trend? Wenn nicht, sag Hallo zum Butter Board!  
Einfach (vegane) Butter auf ein Brettchen streichen und mit beliebigen Zutaten belegen. Kathrin zeigt dir 2 köstliche Varianten ☑!



Schwierigkeitsgrad  
Einfach



Arbeitszeit  
10 Minuten



Anlass  
Frühstück



### Zutaten für 6 Portionen:

#### Für die Basis

- 200 g zimmerwarme (vegane) Butter
- TL grobes Meersalz
- 1 Pkg. biozentrale Zitronenschale

#### Für die Variante mit Kräutern

- 0.5 kleine rote Zwiebel
- 3 Stiele Petersilie
- 1 EL biozentrale Akazienhonig
- 2 EL getrocknete Blüten

#### Für die Variante mit getrockneten Tomaten

- Stk. biozentrale getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stiele Rosmarin
- 1 EL biozentrale Crema con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 2

## **(VEGANES) BUTTER BOARD**

### **Zubereitung**

1. Butter gleichmäßig auf einem Holzbrett verstreichen. Zitronenschale über der Butter verteilen und mit Salz bestreuen.
2. Variante mit Kräutern: Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Butter gleichmäßig mit Zwiebel, Petersilie und essbaren Blüten bestreuen. Honig darüber träufeln.
3. Variante mit getrockneten Tomaten: Getrocknete Tomaten in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken. Alle Zutaten gleichmäßig über der Butter verteilen, mit Crema con 'Aceto Balsamico di Modena IGP' beträufeln.
4. Hast du das Butter Board angerichtet, kommt es in die Mitte des Tisches. Dazu servierst du am Besten ein frisches Brot, in Scheiben geschnittenes Baguette oder ein anderes Gebäck nach Belieben. Nun können sich alle bedienen. Genießen – Guten Appetit! ☒

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**