

# Kapuzinerkresse Butter

Kapuzinerkresse

für 8 Portionen:

250g Butter

weiche Butter

1 Handvoll Blüten

gut untersuchen, falls darin Insekten sind

3 Blätter Kresse

alles zusammen in eine Schüssel geben und

Salz, Pfeffer

gut verrühren

Die Masse in eine Folie füllen und zu einer Wurst formen.

Die Masse einen Tag einfrieren. Kapuzinerkresse

haben 2 mal mehr Vitamin C als schwarze Johannisbeeren.

Die Blüten kann man auch als Deko auf einen Salat verwenden.