

Walnussbutter

So einfach und gut!



125 g Butter	Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen.
125 g Walnüsse	Die Walnüsse im trockenen Topf kurz anrösten. Nüsse hacken, zugeben und unterrühren.
wenig Balsamicoessig Salz, Pfeffer	Die Gewürze zugeben. Alle Zutaten verrühren. Wer mag, kann auch etwas Knoblauch zugeben.

Dazu empfehlen wir: **Portugieser S** oder **Spätburgunder** trocken.

Eine Empfehlung vom

Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim www.runkel-weine.de