



Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JULI**

KRÄUTERBÜRLI



WWW.SCHWYTER.COM

KRÄUTERBÜRLI

Schwyter
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

1 Stück	Schwyter-Bürlibrot, vom Vortag
150 g	Butter
1/2 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	Dill
1/2 Bund	Petersilie
	etwas Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Butter weich werden lassen. Das Brot alle 2–3 cm einschneiden.
2. Kräuter fein hacken und mit der weichen Butter zu einer Masse verkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Kräuterbuttermasse in die Einschnitte des Brotes streichen. In Folie verpacken und im Backofen bei 180°C knusprig backen.

Schmeckt besonders lecker,
wenn es noch warm ist.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM