La Flute mit selbstgemachter Kräuterbutter

inab
Jugend | Bildung und Beruf.

Zutaten:

verschiedene Kräuter (z.B. Petersilie, Schnitt-lauch)

1 Knoblauchzehe

250g Butter

Salz & Pfeffer

Tomaten

Zwiebeln

Salami & Putenbrust

Scheibenkäse

Fetakäse

Baguette Brote

So geht's:

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.
3. Butter, Kräuter und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verkneten.

Wichtig: Die Butter muss dafür wirklich weich sein, also rechtzeitig vorher aus dem Kühlschrank nehmen!

4. Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren zugedeckt kaltstellen.

5. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
6. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
7. Die Wurst und den Scheiben-käse halbieren.
8. Den Fetakäse in Scheiben schneiden.
9. Nun darfst du dein La Flute aufschneiden, mit Kräuter-butter bestreichen und nach Belieben belegen.
10. Das La Flute im vorgeheizten Backofen

Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Schneidebrett

Kleines scharfes Messer

Kleine Schüssel

Gabel

Schneidebrett

Kleines scharfes Messer

Teller

Messer