

Walnuss-Gorgonzola-Butter

Zutaten

- 500g weiche Butter
- 100g Gorgonzola
- 50g Walnüsse
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 EL Schnittlauch

Zubereitung

Die Walnüsse rösten und fein hacken. Gorgonzola würfeln. Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Butter mit Gorgonzola, Walnüssen, Salz und Pfeffer schaumig rühren. Zum Schluss den Schnittlauch unterrühren.

Die Butter auf Pergamentpapier, zur Rolle formen und kalt stellen.

Eingefroren hält sie sich 3 Monate.