„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Gastkoch: Andreas Gugumuck

Kräuterbutter & Schnecken

Zutaten
(4 Personen)

- 1 Bund frischer Kräuter (Thymian, Schnittlauch, Petersilie, Bohnenkraut, Salbei)
- 200 g Butter
- 2-3 Anchovis geschnitten
- 5 Knoblauchzehen gehackt
- Zitronenzeste & Zitronensaft
- Kräutersalz
- Schnecken aus dem Glas

Zubereitung

Für die Kräuterbutter die frischen Kräuter hacken. Knoblauch, Anchovis, weiche Butter und Zitronenzeste wie auch Saft mit den gehackten Kräutern vermischen.

Mit Kräutersalz würzen.

In einer Schneckenpfanne aus Keramik eine Schnecke aus dem Glas in jede Ausbuchtung legen.

Quelle: ORF extra

Dick mit Kräuterbutter bestreichen und im Backrohr heiß werden lassen.

Backrohr: 180 Grad für 5 Minuten

Noch heiß mit einer Scheibe Weißbrot servieren.

Quelle: ORF extra