

# Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.  
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)

<http://www.gesunde-rezepte.de>

## Kapuzienerkresse-Butter

Kapuzienerkresseblätter	klein schneiden und
Schnittlauch in Röllchen	schneiden, alles pürieren und mit
250 g Butter, weich	vermischen, zufügen:
1 Knoblauchzehe, durchgepresst etwas Zitronensaft	und Rolle formen u. in Alufolie einwickeln u. i. Kühlschrank kühlen.

Gesamt: 1885 kcal

Serviervorschlag: Vollkornbrot m. Kapuzienerkressebutter  
bestreichen u. m. Kapuzienerkresseblüten  
dekorieren