

## Rosmarin-Orangen-Butter

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

### Portionen

Zutaten für für 8-16 Portionen.

### Zutaten

1/2 unbehandelte Sóller-Orange  
1 Rosmarinzweig od. 1 TL getrockneter Rosmarin  
1/2 frische Chilischote  
100 g weiche Butter  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Frischhaltefolie

### Zubereitung

Von der Orange die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Chilischote öffnen, die Kerne entfernen und in feine Stücke aufhacken.

Die Butter mit den Gewürzen und 1-2 Esslöffeln Saft verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken. Die Masse mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Zu Ge grilltem servieren, auf gedünsteten Fisch oder auf gekochtes Gemüse geben oder einfach pur aufs Brot.