# Pesto Butter für Grill & Brotzeit

**Cremige Pesto Butter mit frischen Kräutern – schnell gerührt und ideal zu Brot, Gemüse und Gegrilltem**

Leicht | 4 Portionen | 5 min.




Diese **Pesto Butter** ist in wenigen Minuten fertig: cremige Butter, aromatisches ORO di Parma Pesto Verde und frische Kräuter ergeben eine würzige Grillbeilage für Brot, Gemüse oder Fisch.

## Zutaten

100 g Butter, weich

15 g (1 EL) ORO di Parma Pesto Verde

½ TL Zitronenabrieb

1 Prise Salz

1–2 EL frische Kräuter, fein gehackt (z. B. Petersilie, Basilikum)

### Schritt 1: Butter aufschlagen

Weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Handrührgerät cremig rühren.

### Schritt 2: Pesto unterrühren

ORO di Parma Pesto Verde und Zitronenabrieb zur Butter geben und gleichmäßig unterrühren.

### Schritt 3: Abschmecken & kühlen

Mit Salz abschmecken, in ein Schälchen füllen und mit frischen Kräutern bestreuen. Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten kalt stellen.

**Verwendete Produkte:**










Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte