

## Algenbutter

### Zutaten (für 10 Portionen):

- 1,5 Pakete Butter oder Margarine
- 5 g Algen Flakes
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL Pfeffer
- Schnittlauch
- Salbei
- Knoblauch
- Petersilie
- Thymian

### Zubereitung:

1. Zunächst sollte die Butter min 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen und in eine kleine Schale gelegt werden.
2. Die Kräuter und Knoblauch hacken wir gemeinsam mit den Algen und geben sie zur Butter hinzu und würzen diese mit etwas Salz.
3. Mit einer Gabel kann das Ganze vermischt werden.
4. Nun nehmen wir uns ein Stück Bienenwachstuch oder Frischhaltefolie, wickeln diese ein und verstauen sie im Kühlschrank.