



Dips

Limetten-Butter

Schwierigkeitsgrad: einfach

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Portionen: für 4 Personen

Butter	250 g
Limetten	1 Stück
Worcester Sauce	1 Spritzer
Salz	1 Prise
Kukumapulver	½ TL

Vorbereitung:

1. Die Limette richtig gut waschen, auf einem Küchentuch abtrocknen und mit einer feinen [Küchenreibe](#) nur die hellgrüne Schale abreiben.
2. Danach halbieren und eine Hälfte auspressen.

Zubereitung:

1. Die Butter, am besten zimmerwarm, in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten wie die geriebene Limettenschale, die Worcester Sauce, das Salz, das Kukumapulver und den Limettensaft gut zusammenkneten.
2. Wenn es eine glatte Masse wird, wie bei der Kräuterbutter portionieren.