



# AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER FÜR GRATINIERTES GEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>230 g</b>	Butter
<b>20 g</b>	Schnittlauch, fein gehackt
<b>20 g</b>	Peterli, fein gehackt
<b>5 g</b>	Koriander, fein gehackt
<b>40 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>8 g</b>	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. QimiQ nach und nach dazugeben und glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut durchkühlen.
4. Mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden, auf das heiße Gemüse geben und unter Salamander kurz gratinieren.