



# GRILLKOTELETT MIT KNOBLAUCHDIP UND KRÄUTERBUTTER



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## Tipps

Perfekt als Beilage eignen sich Potato Wedges und Maiskolben.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 250 g** Butter, geschmolzen
- 1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund** Peterli, fein gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 4 EL** Olivenöl
- 3** Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 0.5** Zitrone(n), Saft davon
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### FÜR DIE GRILLKOTELETTS

- 4** Schweinekoteletts
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Pflanzenöl, zum Braten

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter: QimiQ in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Teller portionieren und tiefkühlen.
2. Für den Knoblauchdip: QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Kotelettes würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne/vom Grill nehmen. Die Koteletts mit Kräuterbutter und Knoblauchdip servieren.