



AUFGESCHLAGENE KRÄUTERBUTTER



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

Tipps

Perfekt als Grillbeilage.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

ZUBEREITUNG

1. QimiQ in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Teller portionieren und tiefkühlen.