



# KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER (THERMOMIX)



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



## Tipps

Die Kräuterbutter kann auf Vorrat portionsweise tiefgekühlt werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>1</b>	Zwiebel(n), halbiert
<b>1 kleiner Bund</b>	
<b>1 kleiner Bund</b>	Basilikum, Blätter davon
<b>250 g</b>	Butter, zimmerwarm
<b>0.5 Bund</b>	Schnittlauch, in Röllchen
<b>1 TL</b>	Salz
	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Basilikum in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Butter, Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazugeben und 30 Sek./Stufe 6 vermischen.