



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

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