



JOGURT-ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 900 G

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

460 g Butter, weich

200 g Naturjogurt

50 ml Zitronensaft

Zitronenschale, gerieben

2 TL Koriander, fein gehackt

2 EL Zitronenmelisse, fein gehackt

2 EL Grüne Pfefferkörner

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale, Koriander, Melisse und Pfefferkörner dazumischen. Mit Salz abschmecken.
3. Die Masse mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kühl stellen.
4. Die kalte Butter in Scheiben schneiden.