



BASILIKUMBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 600 G

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

230 g Butter

30 g Basilikumblätter, fein gehackt

20 ml Zitronensaft

50 g Pinienkerne, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.