



# 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.