



AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER FÜR GRATINIERTES GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

230 g Butter

20 g Schnittlauch, fein gehackt

20 g Petersilie, fein gehackt

5 g Koriander, fein gehackt

40 g Knoblauch, fein gehackt

8 g Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Butter leicht schaumig schlagen. QimiQ Classic nach und nach dazugeben und glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Butter in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut durchkühlen lassen.
4. Mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden, auf das heiße Gemüse geben und unter dem Salamander kurz gratinieren.