



AUFGESCHLAGENE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER FÜR GRATINIERTES GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Sehr hohes Aufschlagvolumen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

125 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

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. Kaltes QimiQ Whip nach und nach dazugeben und etwas weiter schlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
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 Salamander kurz gratinieren.