



GRILLKOTELETTS MIT KNOBLAUCHDIP UND KRÄUTERBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Perfekt als Beilage eignen sich Potato Wedges und Maiskolben.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Butter, geschmolzen

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DEN KNOBLAUCHDIP

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

4 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE GRILLKOTELETTS

4 Schweinekoteletts

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl, zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kräuterbutter: Ungekühltes QimiQ Classic in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und tiefkühlen.
2. Für den Knoblauchdip: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Koteletts würzen und auf beiden Seiten gut anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, aus der Pfanne/vom Grill nehmen. Die Koteletts mit Kräuterbutter und Knoblauchdip servieren.