



JOGHURT-ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 460 G

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

230 g Butter, weich

100 g Naturjoghurt

0.5 Zitrone(n), gepresst

Zitronenschale, gerieben

1 TL Koriander, fein gehackt

1 EL Zitronenmelisse, fein gehackt

1 EL Grüne Pfefferkörner

Salz

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Handmixer schaumig rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale, Koriander, Melisse und Pfefferkörner dazumischen. Mit Salz abschmecken.
3. Die Masse mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kühl stellen.
4. Die kalte Butter in Scheiben schneiden.