



# JOGHURT-ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 900 G

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**460 g** Butter, weich

**200 g** Naturjoghurt

**50 ml** Zitronensaft

Zitronenschale, gerieben

**2 TL** Koriander, fein gehackt

**2 EL** Zitronenmelisse, fein gehackt

**2 EL** Grüne Pfefferkörner

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer 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.