



Kräuterbutter



Zutaten (10 Рандеман)

200,00	g	Butter
20,00	g	KNORR® Mise en Place Küchenkräuter 2 x 0.34 kg
5,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

- Weiche Butter schaumig schlagen bis sie schön weiss ist
- Mise en Place Küchenkräuter und Knoblauch begeben und abschmecken
- Nach Belieben Rosetten spritzen oder auf einer Folie ausbreiten und zu einer Rolle formen
- Kühl stellen

Tipp:

- Passt zu zahlreichen Gerichten, wie z. B. zu Knoblauchbrot und Steaks