



Unser Bestes für Ihre Familie

Knoblauchbutter

TM 31 - 15 Portionen

1 Bund	Blattpetersilie, ohne Stiele	1½ - 2 TL	Salz
1 Bund	Basilikum, abgezupft	2 Prisen	Curry
3 - 4	Knoblauchzehen	1 Prise	Paprika rosenscharf
1 TL	Pfeffer, grob, z. B. Sansibar-Pfeffer-Mix als Melanche	200 g 2 - 3 Tropfen 100 g	Butter, weich, in Stücken Worcester-Sauce Olivenöl

- Petersilie, Basilikumblätter, Knoblauch und Gewürze in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Butter und Worcester-Sauce zugeben und **8 Sek./Stufe 4** vermischen.
- Öl zugeben, **10 Sek./Stufe 4** unterrühren und kalt stellen.

Tipps:

- Durch den Olivenölanteil ist die Knoblauchbutter auch gekühlt streichfähig.
- Auf frischem Baguette als Vorspeise reichen oder zu Steak oder Grillfleisch servieren.

