

Rezept: Schmetterlings- Kräutermargarine

| | |
|---------------|-----------------------|
| Brennwerte | ca. 447 kJ 114 kcal |
| Eiweiß | 0,3 g |
| Kohlenhydrate | 0,4 g |
| Fett | 12,3 g |

| | |
|------------------------|------------|
| Vorbereitung | 15 Minuten |
| Ruhe-, Gar- & Backzeit | 45 Minuten |
| Gesamtzeit | 1 Stunde |



Rezept: Schmetterlings-Kräutermargarine

8 PORTIONEN  simpel

1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Topf Basilikum
1 Topf Kerbel
1/2 Packung (250g) Deli
Reform Die Leichte
Pfeffer aus der Mühle
Salz

AUSSERDEM:

Klarsichtfolie zum Ausrollen
Ausstechförmchen (z.B.
Schmetterling)
frische Kräuter und
Salatblättchen (z.B. Rucola)
zum Garnieren

1 KRÄUTERMARGARINE VORBEREITEN

Kräuter waschen, sorgfältig trocken tupfen.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Basilikumblättchen abzupfen, fein hacken. Kerbel
ebenfalls fein hacken. Deli Reform Die Leichte und
Kräuter verkneten, mit Pfeffer und Salz würzen, ca.
15 Minuten tiefgefrieren.

2 KRÄUTERMARGARINE PORTIONIEREN

Kräutermargarine anschließend zwischen
Klarsichtfolie ca. 8 mm dick ausrollen und
mindestens 1/2 Stunde in den Gefrierschrank
stellen. Zum Servieren obere Folie abziehen und mit
einem Ausstechförmchen Schmetterlinge (ca. 6x8
cm groß) ausstechen. Übrige Margarine in ein
Schälchen füllen und extra reichen.

3 KRÄUTERMARGARINE ANRICHTEN

Mit frischen Kräutern und Salatblättchen garniert
anrichten.

4 TIPPS

1. Geformte Margarine ist auch für sehr viele
Personen leicht vorzubereiten. Schmetterlinge bis
zum Gebrauch einfrieren.

2. Kräutermargarine schmeckt auch gut zu
Gegrilltem. Dafür zusätzlich 1 kleine, fein gehackte
Knoblauchzehe und etwas Salz in die Margarine
kneten.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>