

# 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  
250g Deli Reform Omega-3 Daily  
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 Omega-3 Daily 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>