

Thermomix TM31

FORELLENBUTTER



ARBEITSZEIT
10 Min.



GESAMTZEIT
10 Min.



SCHWIERIGKEIT
leicht



PORTIONEN
14 Portionen



PREISNIVEAU
durchschnittlich

ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN

- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Dill, abgezupft oder ½ TL Dillspitzen, getrocknet
- 200 g Räucherforellenfilet, in Stücken
- 150 g Butter, weich, in Stücken
- 20 g Zitronensaft
- Salz

ZUBEREITUNG

- 1** Knoblauch und Dill in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2** Forelle, Butter und Zitronensaft zugeben, **20 Sek./Stufe 4** vermischen, mit Salz abschmecken und zu Brot, z. B. Baguette, servieren.