

Rezept: Schmetterlings- Kräutermargarine

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

Vorbereitung	10 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	30 Minuten
Gesamtzeit	40 Minuten



Rezept: Schmetterlings-Kräutermargarine

4 PORTIONEN  simpel

1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Topf Basilikum
1 Topf Kerbel
1/2 Packung (250g) Deli Reform Die Leichte (wertvolle Halbfett-Margarine; 39% Fett)
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, über Nacht 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.

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