



FONDUE-BUTTER Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

250g weiche Butter
2 Kaffeelöffel Gourmet Flamand Fonduebutter-Gewürz

Zubereitung:

Das Gewürz in die weiche Butter einrühren und die Butter in Pergamentpapier zu einer Rolle verarbeiten. Natürlich kann man die Butter auch einfach in Gefäße füllen. Die Butter für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Butterrolle kann man jetzt einfach in kleine Scheiben schneiden. Diese verwendet man entweder als Aufstrich auf Baguette oder z. B. auf einem Steak.