

Rezeptvorschlag

Kräuterbutter

Zutaten

250g Butter

3 TL **Spicy's Kräuter-Rub** (je nach Geschmack auch mehr)

Salz und evtl. Pfeffer

Zubereitung

Weiche Butter schaumig rühren. **Spicy's Kräuter-Rub** mit der Butter vermengen. Nach Geschmack nachsalzen und ggf. leicht pfeffern und nun nur noch kaltstellen. Sie können die Butter mit den Händen zu einer langen Stange formen, mit Backpapier einwickeln und dann ab in den Kühlschrank. Sobald die Butter wieder hart ist können Sie kleine Stücke runter schneiden und in einem Gefrierbeutel im Gefrierschrank aufbewahren. Schmeckt köstlich zu Grillfleisch, Fisch, Gemüse oder auch fürs Baguette und Fladenbrot. Genauso gut schmeckt sie zur Ofenkartoffel. Als Füllung im Brot oder Schnitzelröllchen sorgt sie für eine Geschmacksexplosion.

Kräuterquark

Zutaten (für 3 Portionen)

250g Magerquark, 100 g Joghurt und 50 g Schmand

½ Limette (Saft)

1 Knoblauchzehe, durchgepresst

2 EL **Spicy's Kräuter-Rub**

1 Zwiebel, fein gewürfelt

Salz und Pfeffer, aus der Mühle, Paprikapulver, rosenscharf

Zubereitung

Joghurt, Quark und Schmand gut miteinander verrühren. Den Limettensaft, die Zwiebel, den Knoblauch und Spicy's Kräuter-Rub dazu geben und alles gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Den Quark für mindestens 1 Stunde zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmal verrühren und abschmecken. Schmeckt hervorragend zu Pellkartoffeln, aber auch einfach auf Brot, zum Dippen von Rohkost.

Guten Appetit!