

DEMSKI

Steinpilzbutter



CAROLIN DEMSKI
Filialleitung

» Passt zu warmem Baguette und allem,
was heiß vom Grill kommt! «



Guten Appetit!

- 1 Zwiebel fein hacken, in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.
- 2 Weiche Butter mit VITAM Steinpilz-Hefebrühe vermengen.
- 3 Anschließend die gerösteten Zwiebelstückchen, Kümmel, Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft unterheben.
- 4 Gekühlt servieren.

Zutaten

1	Zwiebel
250 g	Butter (weich)
2	gehäufte TL VITAM Steinpilz-Brühe
1 Prise	Kümmel, gemahlen
1 Prise	Cayenne, gemahlen
1 Spritzer	Zitronensaft

Einkaufs-Tipp

Vitam Steinpilz-Hefebrühe,
rein pflanzlich und glutenfrei.

