

Brösel-Speck-Butter aus dem Thermomix



© Brösel-Speck-Butter - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



4 Portionen

Herzhaft & lecker - für Butterfans

Wir zeigen euch, wie ihr ganz einfach Spargel im Varoma zubereiten könnt. Mit etwas mehr Zeit lässt sich prima eine Spargelplatte vorbereiten.

Wir haben für euch noch weitere Dips zusammengestellt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Brötchen vom Vortag (ca. 50 g)
<input type="checkbox"/>	100 g	Schinkenspeck im Stück
<input type="checkbox"/>	120 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1 TL	Saft von 1/2 Bio-Zitrone und abgeriebene Schale davon
<input type="checkbox"/>	2 EL	tiefgekühlte gehackte Petersilie
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

1. Das Brötchen in Stücken in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 10 zu Bröseln zerkleinern. Umfüllen, Mixtopf spülen.
2. Den Speck in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
3. Den Speck in einer Pfanne unter Wenden 3-4 Minuten knusprig auslassen. Butter zugeben und schmelzen. Semmelbrösel zugeben und unter Wenden goldbraun rösten. Vom Herd nehmen.
4. Zitronenschale und -saft und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm halten.

Eine Sammlung unserer liebsten Spargel-Rezepte bringt zusätzlich Abwechslung auf den Teller.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 290 kcal - 6 g E - 27 g F - 7 g KH