

# ♥ GREMOLATA TRIFFT PARMESAN-BUTTER ZU RISOTTO, ZU GRILLFLEISCH ODER ALS BROTAUFSTRICH

8 Portionen | 10 Minuten

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf die Butter in den Mixtopf geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

*Tipp: Diese Mischung ergibt eine würzige Gremolata, die ohne Butter als Würzmischung weiterverwendet werden kann.*

2. Butter zugeben, **20 Sek.** | **Stufe 4** zu einer Creme verrühren und als würzige Parmesanbutter zu Risotto reichen (dann anstelle von Parmesan und Butter unterrühren) oder als raffinierten Brotaufstrich verwenden.

## ZUTATEN

60 g Parmesan, in Stücken 3 cm

4 Streifen Zitronenschale, unbehandelt (á 1 x 4 cm), dünn abgeschält

½ Bund Basilikum, abgezupft

2 Knoblauchzehen, geschält

4 Prisen Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

½ TL Kräutersalz

100 g Butter, weich

---

*Alternative Zutaten je nach Rezept und Verwendungszweck: Orangenschale oder Limettenschale / Petersilie oder Salbei, frisch*

## INFO & VERWENDUNG

*Gremolata oder Gremolada ist eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche. Die klassische Form besteht aus glattblättriger Petersilie, Zitronenschale und meist auch Knoblauch, die gehackt und zusammen erst gegen Ende der Garzeit auf warme Gerichte gegeben werden, um die frischen Aromen zu erhalten. Gremolata ist obligatorischer Bestandteil von Ossobuco (Schmorgericht aus Kalbfleisch, insbesondere der mailändischen Küche), wird aber auch für andere Fleisch- und Fischgerichte (Schmorgerichte) verwendet. Sie passt außerdem wunderbar zu Grillfleisch und Kurzgebratenem. Vermischt mit 3-4 EL Nudelwasser ergibt die Gremolata eine leckere Nudelsauce ähnlich wie Pesto.*



| Quelle: Rezept „Gulaschsuppe“ mit Gremolata aus Essen & Trinken mit Thermomix Ausgabe 6/2017 sowie „Basilikum-Parmesan-Creme“, abgeändert aus Coodidoo.de | Weitere Infos aus Wikipedia.de | Photos: Michaela Tinapp