



# ★ CAFE de PARIS ★

KRÄUTERBUTTERGEWÜRZ

[www.spice-me-nice.de](http://www.spice-me-nice.de)



Dieser Klassiker entstand in den 1930er Jahren im Genfer «Restaurant du Coq d'Or» der Familie Boubier. Deren Tochter heiratete den Eigentümer des Restaurants «Café de Paris», nachdem die Buttermischung schliesslich benannt wurde.

*Inspirationen*



## Kräuterbutter

1 EL „Café de Paris“ mit 100 g weicher Butter vermengen, vor dem Servieren für 2 Std. kühlen.

## Grillmarinade für Fisch und Fleisch

1 EL „Café de Paris“ mit 3 EL gutem Olivenöl (Jordan) verrühren, das Fleisch damit marinieren und für mindestens 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

## Fetakäse gegrillt

Auf 1 Fetakäse 1 kleine gehackte Knoblauchzehe und ca. 30 g geriebenen Käse streuen.

Alles zusammen mit gutem Olivenöl in Alufolie packen und für ca. 15 Minuten auf den Grill.

Wenn der geriebene Käse zerlaufen ist, vom Grill nehmen und mit „Café de Paris“ großzügig bestreuen und genießen.

(Funktioniert auch im Backofen)

[www.spice-me-nice.de](http://www.spice-me-nice.de)