Knoblauchbrot

Ob als Vorspeise oder zu Gegrilltem: Mit diesem Rezept lässt sich schnell ein leckeres Knoblauchbrot zaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Baguette
10 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Bündel	Petersilie
8 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. **Knoblauchbrot** eignet sich sowohl als Beilage, als auch als Brot sehr gut. Hierfür zuerst das Baguette in schräge Scheiben schneiden. Anschließend die gepellten Knoblauchzehen in sehr feine Stücke hacken. Die Blättchen von den Stielen der Petersilie zupfen und ebenfalls wie den Knoblauch sehr fein hacken.

2. Nun den Knoblauch, Petersilie und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit etwas Salz abschmecken.

3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und jede Baguette Scheibe mit dem Knoblauch-Petersilie-Öl bestreichen. Das Baguette solange grillen, bis es schön kross ist.

Tipp

Knoblauchbrot passt sehr gut zu Gemüse und Fleisch vom Grill.