# Bärlauchbaguette

Ein gelungenes Rezept für aromatisches Bärlauchbaguette: Maximaler Genuss mit minimalem Aufwand!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Baguette |
| 1 Bund | Bärlauch |
| 4 TL | Butter |

## Zubereitung

1. Die Zubereitung des Bärlauchbaguettes ist ganz einfach: Zuerst den Ofen auf 220 Grad anheizen. Das Baguettebrot längs teilen und auf beide Hälften Butter streichen.

2. Den Bärlauch gründlich waschen und trockentupfen oder abtropfen lassen. Dann fein hacken und auf die Baguettehälften streuen. Etwa 5 Minuten im Ofen backen lassen. Darauf achten, dass das Brot nicht zu dunkel wird.

## Tipp

Damit das intensive Aroma erhalten bleibt, den Bärlauch immer erst kurz vor der Zubereitung des Bärlauchbaguettes hacken.