# Knoblauch-Kräuter Baguette

Das Knoblauch-Kräuter Baguette ist die perfekte Beilage zu Grill Rezepte. Die pikanten, würzigen Brötchen schmecken einfach immer wieder.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Baguette |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Petersilie (fein gehackt) |
| 1 EL | Schnittlauch (fein gehackt) |
| 1 TL | Basilikum (fein gehackt) |
| 50 g | Butter (weich) |
| | Salz |

## Zubereitung

1. Für das **Knoblauch-Kräuter Baguette** die Knoblauchzehen schälen, hacken und mit den fein geschnittenen Kräuter und weicher Butter vermischen. Mit Salz würzen.

2. Das Baguette in Scheiben schneiden. Beide Seiten des Brotes mit der Knoblauch-Kräuter Butter bestreichen.

3. Die Brötchen entweder im Backofen bei 200°C 8-10 Minuten backen oder auf den Griller legen und beidseitig kurz grillen.

## Tipp