

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