

Knoblauch-Kräuter Baguette

Das Knoblauch-Kräuter Baguette ist die perfekte Beilage zu Grill Rezepten. 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 Kräutern 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 Grill legen und beidseitig kurz grillen.

Tipp