Kräuterbutter-Baguette

Das Kräuterbutter-Baguette ist ein raffiniertes und schnell zubereitetes Rezept. Als Beilage zu gegrillte Speisen schmeckt das Brot wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 28 min

Zutaten

1 Stk.	Baguette (ca. 250g)
1 Bund	Schnittlauch
3 Zweige	Basilikum
70 g	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Kräuterbutter-Baguette** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Brot in Scheiben bis zur Hälfte einschneiden, jedoch nicht durchschneiden.
3. Schnittlauch und Basilikum fein zerhacken. Die Butter in grobe Würfel teilen und in einer Schüssel mit den Kräutern und den geschälten und gepressten Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.
4. Die Kräuterbutter zwischen die Brotscheiben verteilen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen zirka 8 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen und warm genießen.

Tipp

Das schnell zubereitete würzige Kräuterbutter-Baguette schmeckt vor allem zu Gegrilltem oder Salat

wunderbar.