

Knoblauchbrot

Zutaten für 4 Personen

300g	Baguette	Schräg ca. 1cm dicke Scheiben schneiden
50g 2 EL	Butter, weich Knoblauch-Mix	Butter in eine Schüssel geben. Knoblauch-Mix dazugeben, alles mischen. 15 Minuten ziehen lassen. Die Butter auf die Brotscheiben streichen, anschliessend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der obersten Rille des auf 220 Grad Oberhitze oder Grill vorgeheizten Ofens ca. 3-5 Minuten backen. Mit frischen Kräutern garnieren

Tipp: restlicher Knoblauch-Butter kann zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse serviert werden.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Knoblauch-Mix