



Knoblauch-Thymian-Brot vom Grill

 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Zitronen	1 EL
Thymian, frisch	20 g
Rosmarin, frisch	10 g
Salz	
Butter	100 g
Pfeffer, schwarz	
Baguette	2 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Alufolie

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

2. In einer Schüssel weiche Butter mit Thymian, Rosmarin und Zitronenschale verkneten und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Baguettes mehrmals quer von oben ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Butter in die Schnitte streichen und die Baguettes in Alufolie wickeln, Folie gut verschließen. Auf dem Grill oder am Rand der Glut ca. 10–15 Min. backen, dabei mehrmals wenden.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Baguettes natürlich auch bei 180 °C ca. 15 Min. im Ofen backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal		
Kohlenhydrate	41 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	7 g	Fette	24 g