



Knoblauchbrot-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Knoblauchknolle | 2 St. |
| Oliveöl | 2 EL |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Butter | 100 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Baguette | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Ofenrost

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Butter zum Temperieren in einer Schüssel beiseitestellen. Wurzelansatz der Knoblauchknolle großzügig abschneiden. Knoblauch mit 1 EL Öl in Alufolie wickeln und ca. 1 Std. im Ofen weich garen.
2. Nach ca. 50 Min. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein hacken. In einer Schüssel weiche Butter und Petersilie mischen.
3. Knolle aus dem Ofen nehmen, auswickeln und weich geschmorte Zehen aus den einzelnen Segmenten einfach in die Butterschale ausdrücken. Alles gründlich vermengen und Knoblauchbutter mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Baguette der Länge nach aufschneiden und großzügig mit Knoblauchbutter bestreichen. Brothälften im Ofen weitere ca. 10–12 Min. kross und goldgelb rösten. Fertige Knoblauchbrote aus dem Ofen nehmen und direkt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 357 kcal |
| Kohlenhydrate | 28 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 26 g |