

Knoblauchbrot-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchknolle	2 St.
Olivenöl	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