

## Knoblauchbrot zum Grillen mit Kräuterbutter und Parmesan





Zubereitungszeit 15min



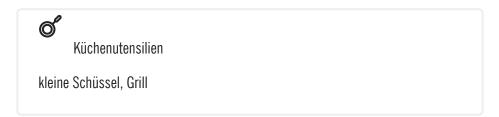


## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	125 g
Knoblauchzehen	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	15 g
Salz	
Parmesan, gerieben	2 EL
Baguette	1 St.

## Zubereitung



- 1. Butter zum Temperieren in einer Schüssel beiseitestellen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.
- 2. Die weiche Butter mit Knoblauch, Kräutern, Salz und Parmesan vermengen. Baguette längs aufschneiden und auf dem Grill rösten. Mit Kräuterbutter bestreichen, zusammenklappen und in Scheiben schneiden.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	350 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g