Knoblauchbrot zum Grillen mit Kräuterbutter und Parmesan

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

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

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Grill

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