



Veganes Knoblauchbaguette

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	3 St.
Margarine, vegan	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Knoblauch mit Margarine vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Baguette jeweils leicht schräg im Abstand von ca. 2 cm ein-, aber nicht durchschneiden und alle Einschnitte mit etwas Knoblauchmargarine einstreichen. Baguette auf einem Rost im Ofen ca. 8–10 Min. goldgelb backen.
3. Knoblauchbaguette leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Gegrillter Chili-Kürbis](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g