

## Veganes Knoblauchbaguette





Zubereitungszeit 5min





## Zutaten

für 4 Portionen

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