Foto: Patrick Zemp, Food Styling: Claudia Schilling

KRÄUTER-KNOBLAUCHBROT

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 3 Min.
Nährwert: Portion (1/4): kcal 538
F 26 / KH 63 / EW 11

FÜR 4 PERSONEN

2	**Frischback-Baguette (ca. 250 g)**
120 g	**Butter, weich**
3	**Knoblauchzehen**
1 TL	**Paprika**
1 TL	**Curry**
1 TL	**Salz**
wenig	**Pfeffer**

UND SO WIRDS GEMACHT

1. **Baguettes:** Ofen auf 240 Grad vorheizen (nur Oberhitze oder Grill). Baguettes in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei nicht ganz durchschneiden.

2. **Knoblauchbutter:** Butter in eine Schüssel geben, Knoblauch dazupressen. Paprika, Curry, Salz und Pfeffer daruntermischen.

3. **Füllen:** Butter in einen Einwegspritzsack füllen, eine kleine Ecke abschneiden, Butter in die Einschnitte spritzen. Baguettes auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. **Backen:** Ca. 3 Min. auf der obersten Rille des Ofens. Baguettes herausnehmen, lauwarm servieren.

Tipp: 1 Bund glattblättrige Petersilie und 1 Bund Schnittlauch fein schneiden, unter die Knoblauchbutter mischen.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi