

Knoblauchbaguette



Zutaten für 1 Baguette:

- 125 g Butter
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Stiele Petersilie
- 1 Baguette
- 80 g geriebener Parmesan
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und wieder abkühlen lassen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend zur Butter geben. Nun die Petersilie und den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die abgezupften Blätter fein hacken. Zur Knoblauchbutter geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Baguette in Scheiben schneiden, auf beiden Seiten mit der Butter bepinseln, Parmesan darübergeben und auf eine Schale legen.

Zum Schluss auf dem vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze 1-1,5 Minuten braun werden lassen. Wenden und goldbraun fertig grillen.