Knoblauchbutterbrot
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 Paket Butter, 3 Esslöffel Paprika (rot), 4 Zehen Knoblauch, 1 Weißbrot/Sandwich/Baguette.

Die Vorbereitungen:

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Baguette einschneiden. Backrohr vorheizen.

Die Zubereitung:

Weiche Butter in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen hineinpressen und gut verrühren. Zum Schluß den Paprika hinzugeben um eine schönere Farbe zu erlangen (das Auge isst mit).
Nun die Knoblauchbutter in die "Öffnungen" des vorgefertigten Baguettes streichen und solange in das Backrohr stellen bis die Butter geschmolzen und das Brot knusprig braun gebacken ist.

Dieses "Rezept" kann natürlich beliebig variiert werden.

Die Knoblauchbutter eignet sich auch für das Bestreichen von Koteletts.

Baguette kann auch in Scheiben geschnitten, wieder mit der Knoblauchbutter bestrichen und anschließend auf dem Griller "gebacken" werden.