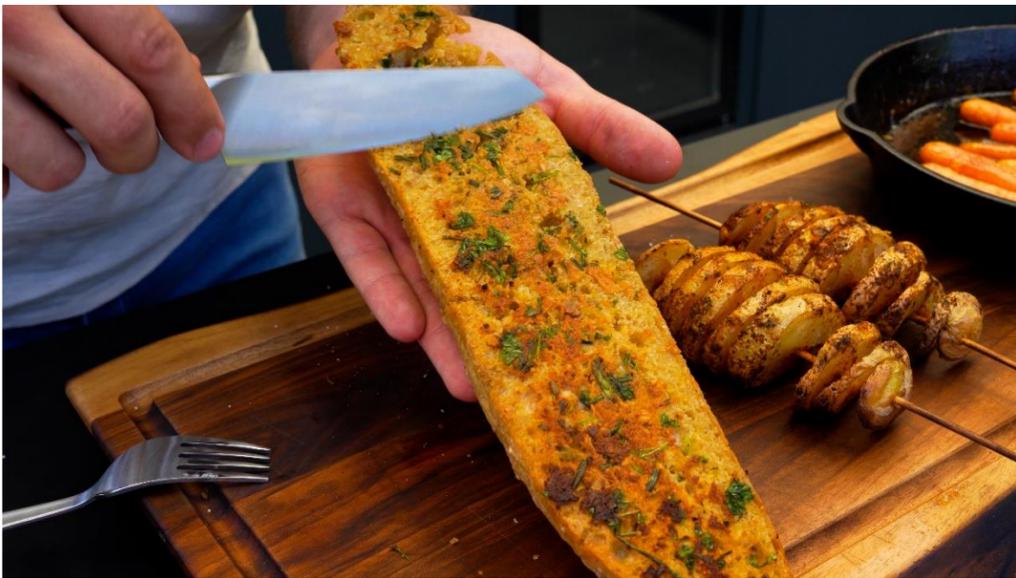




Knoblauchbutter- baguette

by Joscha Bastians



Ein einfaches, aber geniales Rezept für eine Beilage vom Grill.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Kopf der Knolle abschneiden, damit jede einzelne Zehe oben angeschnitten ist und auf Alufolie legen
2. In die Knoblauchknolle ca. 1 EL Öl (nach Belieben auch etwas mehr) gießen und mit Salz & Pfeffer würzen
3. Die Alufolie schließen und bei ca. 180°C Deckeltemperatur indirekt 45-60min auf dem Grill rösten
4. Die Knoblauchknolle in eine kleine Form auspressen, Butter sowie die klein gehackten Kräuter hinzugeben mit Salz abschmecken und gut vermengen
5. Nun die Knoblauchbutter großzügig auf das Baguette schmieren und mit der Schnittseite nach unten auf die vorgeheizte Plancha legen
 - Die Brenneinstellungen und Deckeltemperatur bleiben unverändert
 - Garzeit: 10-15min

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Plancha o.ä.
- Messer
- Gewürzmühlen

Zutaten: 1-2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1 Knolle	Knoblauch
1 EL	Öl
50g	Butter
1	Baguette
etwas	Salz & Pfeffer
1 Bund	Kräuter nach Wahl z.B. Schnittlauch & Petersilie

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Plancha o.ä. schon beim Knoblauchrösten auf dem Grill mit vorheizen (in der Mitte des Grills)