



Chnolibrot

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

1.0 Stück Baguette	In Scheiben schneiden.
100 g Butter	weich werden lassen, etwas salzen
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, in die weiche Butter einrühren, dann die Brotscheiben dick mit Knoblauchbutter bestreichen. Den Ofen auf 180 °C vorwärmen, dann die Knoblibrote backen, bis sie ganz leicht hellbraun aussehen.