



Knoblauchbrot vom Grill von Flavio Anselm

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Knoblauchpresse, Alufolie

2.0 Stück Baguette

250 g Butter

5.0 Stück Knoblauchzehen

1.0 Bund Peterli

20 g Basilikum

* 5 g Salz

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

- Das Brot lamellenförmig in ca. 1 cm Abständen leicht schräg einschneiden. Auf die Alufolie legen.
- Knoblauchbutter: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer dazurühren, bis die Masse hell und luftig ist.
- Broteinschnitte damit bestreichen, mit der Alufolie einpacken und 8-10 Minuten auf dem Grill oder im Ofen bei 180°C Heissluft/Umluft (Ober-/Unterhitze 200°C) knusprig grillieren/backen.
- Mit Kräutern garnieren und warm servieren.