

Knoblauchbrot vom Grill von Flavio Anselm

Mengen für 30 Personen

Quelle: Swissmilk

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Alufolie, Knoblauchpresse

6.0 Stück Baguette

750 g Butter

15 Stück Knoblauchzehen

3.0 Bund Peterli

60 g Basilikum

3.0 TL Salz

- 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.