



Pfadi-Knoblibrot

von Florence Bühler

Mengen für 44 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_GRIL_11/knoblauchbrot-vom-grill/

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Alufolie

11 Stück Baguette

1.1 kg Butter

22 Stück Knoblauchzehen

4.4 Bund Peterli

132 g Kräutermischung

KOBLIBUTTER:

Butter rühren bis sich Spitzchen bilden (warme Butter ist einfacher). Knoblauch pressen und Peterli zerkleinern und mit Kräuter und Salz, Pfeffer unter die Butter mischen.

ZUBEREITUNG:

Beim Baguette Scheiben einschneiden (nicht ganz durch, so, dass man leicht abbrechen kann). Die Knoblibutter in die Broteinschnitte streichen und Brote mit Alufolie einpacken. Brote auf dem Grill unter ständigem Drehen gut bräteln.