

Rezept

## Kräuterbutter-Brot

Ein Rezept von Kräuterbutter-Brot, am 24.04.2024

### Zutaten

- |                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| 1 Baguette (ca. 200 g)              | 50 g Butter     |
| 1 große Handvoll Basilikumblättchen | 1 Knoblauchzehe |
| Salz                                | Cayennepfeffer  |

### Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Das Baguette scheibenmäßig ein-, aber nicht durchschneiden (das Brot soll unten zusammenhalten).
2. Für die Basilikum-Butter die Basilikumblättchen fein hacken. Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Butter grob würfeln und mit dem Basilikum, dem Knoblauch und je 3-4 Prisen Salz und Cayennepfeffer mit der Gabel gut vermischen.
3. Die Basilikumbutter zwischen den Scheiben verteilen. Gebuttertes Baguette in Alufolie wickeln und im Ofen (Mitte) 6-8 Min. backen.
4. Aus der Folie wickeln, auf einer Platte anrichten und gleich servieren.