Rezept

Kräuterbutter-Brot

Ein Rezept von Kräuterbutter-Brot, am 12.10.2024

Zutaten

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