

Rezept

## Kräuterbutter-Brot

Ein Rezept von Kräuterbutter-Brot, am 09.06.2026

### Zutaten

- |  |                        |
|--|------------------------|
| <b>1</b> Baguette (ca. 200 g)              | <b>50 g</b> Butter     |
| <b>1</b> große Handvoll Basilikumblättchen | <b>1</b> 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.