

Rezept

Kräuterbutter-Brot

Ein Rezept von Kräuterbutter-Brot, am 18.12.2025

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.