

## Rezept für die **Veredelung von fertig gekauften Baguettes** zu **Kräuter- und Knoblauchbaguette** – ideal für je 6 Personen.

---

### **Veredelung von gekauften Baguettes für 12 Personen**

**4 Baguettes (à ca. 250–300 g)** für 12 Personen – je nach Hunger und Beilage.

---

### **2 Knoblauchbutter-Baguette**

#### **Zutaten:**

- 2 Baguettes (vom Bäcker)
- 100 g weiche Butter
- 3–4 Knoblauchzehen (gepresst)
- 1 EL gehackte Petersilie (frisch oder TK)
- 1 Prise Salz
- Optional: 1–2 EL Olivenöl für bessere Streichfähigkeit

#### **Zubereitung:**

1. **Butter mischen:** Weiche Butter mit Knoblauch, Petersilie, Salz (und optional Olivenöl) gut verrühren.
  2. **Baguette vorbereiten:** Baguettes in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden – **nicht ganz durchschneiden**, nur einschneiden!
  3. **Füllen:** Die Knoblauchbutter in die Spalten streichen. Den Rest außen auf das Baguette streichen.
  4. **Backen:** In Alufolie wickeln und im **vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft)** ca. **10–12 Minuten** backen. Für knusprige Kruste die letzten 2–3 Minuten ohne Folie backen.
- 

### **2 Kräuterbutter-Baguette**

#### **Zutaten:**

- 2 Baguettes (vom Bäcker)
- 100 g weiche Butter
- 2 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian)

- 1 Prise Salz
- Optional: etwas Zitronenabrieb oder Knoblauch



### **Zubereitung:**

1. **Butter anrühren:** Butter mit Kräutern, Salz und ggf. Zitronenabrieb gut vermengen.
2. **Wie oben:** Baguette einschneiden, Kräuterbutter einstreichen, backen wie beim Knoblauchbaguette.