

Kräuterbaguette mit selbstgemachter Kräuterbutter

für 12 Personen zum Vorspeisensalat

Einkaufsliste

Baguette

- 4 bereits gebackene Baguettes

Kräuterbutter

- 500 g weiche Butter
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- etwas Basilikum, Thymian oder Oregano
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- optional:
 - etwas Chili
 - 2 EL geriebener Parmesan
 - 1 TL Honig

Zubereitung

1. Kräuterbutter herstellen

1. Butter rechtzeitig weich werden lassen.
2. Kräuter fein hacken.
3. Knoblauch pressen.
4. Alles mit Zitronenabrieb verrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Kräuterbutter schmeckt am besten, wenn sie mindestens 1 Stunde durchzieht.

2. Baguettes vorbereiten

1. Baguettes schräg in Scheiben schneiden, aber nicht ganz durchtrennen
oder komplett in Stücke schneiden.
2. Großzügig mit Kräuterbutter bestreichen.

Optional:

- etwas Parmesan darüberstreuen
- mit Olivenöl beträufeln

3. Aufbacken

Im vorgeheizten Ofen bei:

- 180 °C Ober-/Unterhitze
- ca. 10–12 Minuten backen

Für extra Knusprigkeit:

- die letzten 2 Minuten Grillfunktion einschalten.