REZEPT-TIPP

für ein selbstgemachtes Grillbaguette

KuchenPeter
MEISTER IN SEINEM HANDWERK
SEIT 1964

Der Fantasie für ein selbstgemachtes Grill-Baguette sind keine Grenzen gesetzt, wir verwenden am liebsten:

- frisches Baguette von Kuchen-Peter
- 2 Zehen Knoblauch
- eine Handvoll Kräuter – idealerweise vom eigenen Kräutergarten
- 100g Butter
- Salz, Pfeffer

Die frischen Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken, Knoblauch schälen – entweder mit der Knoblauchpresse pressen oder ebenfalls klein hacken.

Handwarme Butter in eine kleine Schüssel geben und Kräuter und Knoblauch hinzugeben.

Salz und Pfeffer, für mehr Intensität auch Chili hinzufügen. Mit einer Gabel verrühren.

Baguette mehrmals schräg einschneiden und die Knoblauch-Kräuterbutter in den Schnittstellen und leicht auf der Kruste verstreichen.

Kurz auf den Griller legen bis die Butter leicht zerläuft!
Das Wichtigste zum Schluss – Genießen!