Knoblauchbrot

PORTIONEN: 1 BAGUETTE VEGETARISCH WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1 Aufbackbaguette oder weiches französisches oder italienisches Brot
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchknolle
60 g Butter weich
5 EL gehackte frische Petersilie oder andere Kräuter wie Basilikum, Rosmarin, Oregano
Salz und Pfeffer
80 g geriebener Käse, z.B. Gouda oder Mozzarella

Zubereitung

Olivenöl in eine Ofen- Form geben. Die Knoblauchknolle am Strunk quer anschneiden und mit der Schnittseite nach unten in das Gefäß mit Olivenöl setzen. Für 25-30 Minuten im Ofen rösten, bis der Knoblauch wunderbar duftet und weich ist. Den weichen Knoblauch herausdrücken und mit dem restlichen Öl in eine Schüssel geben. Butter, gehackte Kräuter sowie Salz und Pfeffer dazugeben und allesvermengen. Das Baguette der Länge nach halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Knoblauchbutter gleichmäßig auf die beiden Hälften streichen. Mit Käse bestreuen und bei 180°C ca. 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist

Lindchen schmeckt