



KNOBLAUCH BAGUETTE



ZUTATEN:

- 1 Baguette
- 10 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 80 g geriebener Käse
- etwas Öl
- etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulv.

ZUBEREITUNG:

Die Knoblauchzehen werden bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl für etwa 15-20 Minuten weich gegart.

Dann verteilst Du die Knoblauchzehen auf einer Hälfte des aufgeschnittenen Baguettes und zerdrückst diese mit einer Gabel. Nun verteilst Du noch gleichmäßig die Butter auf dem Baguette, würzt alles noch einmal nach Belieben mit den Gewürzen ab und verteilst oben drauf den Käse.

Nun darf das Baguette nochmal für 5 Minuten auf die indirekte Zone, bis der Käse zerlaufen ist.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

