



CHNOBLIBROT

Zutaten

1 Knoblauch (Knolle)
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
100 g weiche Butter
1 Baguette

Zubereitung

Den Backofen Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.

Die Knoblauchknolle oben am Stielansatz etwas abschneiden, sodass die Knoblauchzehen zu sehen sind. Die Knolle in eine ofenfeste Form legen und mit Olivenöl übergiessen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Anschliessend mit einem Stück Alufolie bedecken und rundherum festdrücken. Den Knoblauch in den Ofen stellen und 45 Minuten weich garen.

Nach dem Garen den Knoblauch aus dem Ofen nehmen und in der Folie auskühlen lassen.

Die weiche Butter in einen Messbecher oder Mixbecher geben. Die ausgekühlten Knoblauchzehen aus der Schale drücken und zur Butter geben. Mit einer Gabel oder einem Pürierstab die Butter und den Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen.

Die Baguette der Länge nach aufschneiden und grosszügig mit der Knoblauchbutter bestreichen. Die Baguettehälften auf ein Backblech legen und im oberen Drittel 10–12 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Knoblauchbutter zusätzlich mit Zitronenschale, Thymian oder fein gehacktem Chili würzen. Die Knoblauchbutter passt auch hervorragend zu gegrilltem Fleisch.