

## Knoblauchbrötchen



### Zubereitungszeit

10 Minuten + 3-4 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 300 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 13 g

Kohlenhydrate: 37 g

### Zutaten

60 g Butter, weich

6 grosse Knoblauchzehen

wenig Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

250 g Brot, z. B. Sonnenkranz oder Baguette

4 Zweige glattblättrige Petersilie

### Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. 2/3 der Knoblauchzehen dazupressen. Butter mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Backofen Grill auf 220 °C vorheizen. Brot in Scheiben schneiden. Mit Knoblauchbutter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restlichen Knoblauch in feine Scheiben schneiden und auf die Brötchen legen. Petersilie darüber zupfen. Knoblauchbrötchen in der oberen Ofenhälfte 3-4 Minuten knusprig backen.