



Kräuter-Knoblauch-Brot

Passt einfach immer



Zutaten

- Leckerer Brot
- Ein Stück Margarine
- Verschiedene Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Oregano)
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Die Grillfunktion des Backofens auf 180 ° C einstellen.
2. Das Brot in Scheiben schneiden und anbräunen, aber nicht ganz fertig toasten.
3. Zwischenzeitlich die Margarine schmelzen und mit Knoblauch, Kräutern, etwas Salz und Pfeffer vermischen.





4. Die Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und mit grosszügig der Kräuter-Margarine bestreichen.
5. Die Scheiben zurück in den Ofen schieben und noch für 1 – 2 min weiter toasten.



Tipps & Alternativen

- Probiere unser Rezept für leckeres LichtenHof-Brot aus!
- Kräuter-Knoblauch-Brot passt zu jeder Tages- und Jahreszeit. Probiere verschiedene Kräutermischungen aus, je nachdem, was bei dir im Garten gerade wächst.
- Garniere das fertige Brot noch mit ein Paar Blütenblättern (z.B. Rose oder Ringelblume).

Symbolische Bedeutung der Zutaten



Knoblauch

Sicherheit, Widerstandskraft