

Kräuter- baguette

vom Grill



ZUTATEN:

2 Baguettes oder Ciabattas
 ½ Bund Basilikum
 ½ Bund Petersilie
 2 Knoblauchzehen
 1 unbehandelte Zitrone
 125 g zimmerwarme Butter

ZUBEREITUNG:

1. 2 Baguettes oder Ciabattas daumenbreit zu $\frac{3}{4}$ in Scheiben einschneiden.
2. ½ Bund Basilikum, ½ Bund Petersilie und 2 Knoblauchzehen fein hacken.
3. Eine unbehandelte Zitrone waschen und 1 EL der Schale abreiben.
4. 125 g zimmerwarme Butter cremig rühren, dann Kräuter, Zitronenabrieb und Knoblauch einrühren und in den Einschnitten sowie mittig auf dem Baguette/Ciabatta verstreichen.
5. Für 3–5 Minuten am Rand des Grillrostes platzieren und grillen.