

# Knoblauchbrot von salida

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück Baguette	längs halbieren
200 g Butter	weiche Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden
10 g Petersilie, frische	fein schneiden
10 g Schnittlauch	fein schneiden
5.0 g Pfeffer	würzen
5.0 g Salz	würzen
12 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, alles mischen, Brothälften bestreichen, bei 220 Grad 5-10 min. backen