



# Pfadi-Knoblibrot

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019\\_GRIL\\_11/knoblauchbrot-vom-grill/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_GRIL_11/knoblauchbrot-vom-grill/)

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Alufolie

---

2.5 Stück Baguette

---

250 g Butter

---

5.0 Stück Knoblauchzehen

---

1.0 Bund Peterli

---

30 g Kräutermischung

## KOBLIBUTTER:

Butter rühren bis sich Spitzchen bilden (warme Butter ist einfacher). Knoblauch pressen und Peterli zerkleinern und mit Kräutern und Salz, Pfeffer unter die Butter mischen.

## ZUBEREITUNG:

Beim Baguette Scheiben einschneiden (nicht ganz durch, so, dass man leicht abbrechen kann). Die Knoblibutter in die Broteinschnitte streichen und Brote mit Alufolie einpacken. Brote auf dem Grill unter ständigem Drehen gut bräteln.