



Knoblauch Brot

Rezept für Knoblauch Brot



Zutaten für 4 Personen

- 1 Baguette (französisches, langes, schmales Weissbrot)
- 4 Zehen weisser Knoblauch
- 8 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer (<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)



Zubereitung Knoblauch Brot

Das Baguette schräg in Scheiben schneiden, ca. 2 – 3 cm dick.

Den weissen Knoblauch sowie die Petersilie fein hacken in möglichst kleine Stücke.

Salz und Puffer nach Belieben dazu geben.

Brotscheiben auf das Blech legen und jede Brotscheibe zuerst mit dem Olivenöl (<https://www.black-garlic.ch/shop/>) bestreichen, danach direkt die Knoblauch Masse drüber streichen.

Im vorgeheizten Backofen (Backrohr) bei 200°C Ober- und Unterhitze grillen, bis die Baguette-Scheiben leicht hellbraun werden.



Anrichten Knoblauch Brot

Die Knoblauch Brot Scheiben auf einen Teller legen und mit der fein gehackten Petersilie bestreuen.

Ein paar Tropfen Olivenöl helfen, falls das Knoblauch Brot etwa zu lange im Ofen war.

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF herunterladen. [Klicke hier](#)

Weitere nützliche Links zum Knoblauch Brot Rezepten:

- Gutekueche.at (<https://www.gutekueche.at/knoblauchbrot-rezept-12139>)
- BettyBossi (https://m.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZG110815_0019A40-de)
- Einfachbacken.de (<https://www.einfachbacken.de/rezepte/knoblauchbrot->

einfach-selbstgemacht)

Knoblauchbrot wie im Steakhaus selber machen



00:00

00:00

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ (<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit->

Ähnliche Artikel

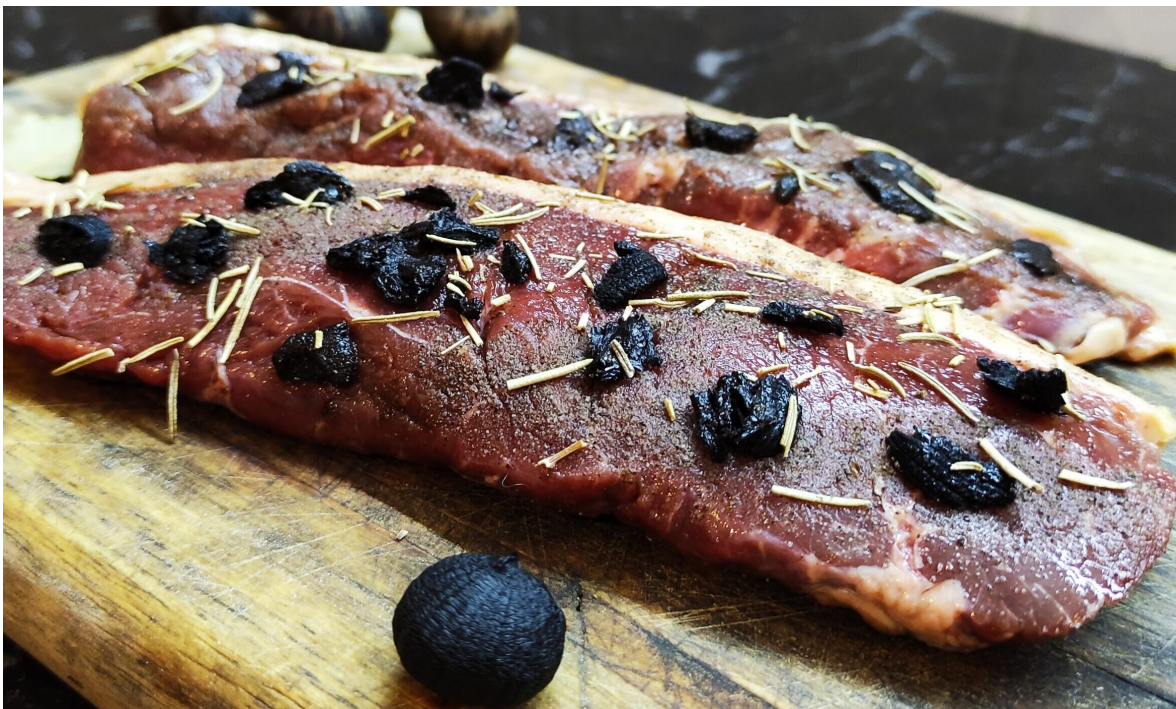


(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)

Knoblauch Brot (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)

Rezept für Knoblauch Brot Zutaten für 4 Personen 1 Baguette (französisches, langes, schmales Weissbrot) 4 Zehen weisser Knoblauch 8 EL kalt gepresstes Olivenöl 1/2 Bund Petersilie Salz, Pfeffer

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)



(<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>)

Picanha Steak mit Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>)

Rezept für Picanha Steak mit Black Garlic und Reis ~~XXXX~~ 4.8/5 Zutaten für 2 Personen 4 Picanha Steaks je 200g (empfohlen aus Brasilien, Argentinien oder Australien) 6 Zehen

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>)



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)

Black Garlic Butter (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)

Unser Rezept für Black Garlic Butter Zutaten für 4 Personen 2 Zehen normaler Knoblauch 6 Zehen Black Garlic 250 gr. Butter, ungesalzen Salz, Pfeffer Zubereitung Knoblauch / Black

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

Schwarzer Knoblauch herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

Black Garlic selber herstellen – so funktioniert's! Wir zeigen dir, wie du ganz einfach den leckeren Schwarzen Knoblauch selber herstellen kannst. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie du die

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

Informationen



- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Wissenswertes (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLaden.com (<https://www.seoladen.com>)

(h
tt
p
s:
//
w
w.
f
a
c
e
b
o
o
t
c
o
m
/B
l
a
c
k-
G
a
r
l
i
c
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5

(
ht
t
p
:
//
w
w.
b
l
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
c
h
.)

  a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
c
h
)

37208)