

Knoblauchbrötchen

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Stangenbrot
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 4 Esslöffel frisch gehackte Kräuter
- 150 g Butter

Zubereitung:

Das Stangenbrot in Scheiben von etwa 3 cm schneiden. **Achtung! Nicht ganz durchschneiden, etwa 2 cm am Ende übrig lassen.** Die Knoblauchzehen pressen. Den Knoblauch mit einem Teelöffel Salz und den Kräutern verrühren. Den Butter unterrühren. Die Brotscheiben mit der Buttermischung bestreichen. Das Brot in Aluminiumfolie einwickeln. Das eingewickelte Brot dann auf den Grill legen und regelmäßig umdrehen. Nach etwa 15 Minuten die Alufolie entfernen, und noch mal 10 Minuten während ständigen Umdrehens am Rand des Grills grillen lassen.

Variationen:

Das Brot mit Anchovisbutter (150 g Butter und 1 Tube Anchovispaste), Kräuterbutter (150 g Butter, 1 Kaffeetasse gemischte, gehackte Kräuter und Salz) oder Tomatenbutter (150 g Butter, 1 Dose Tomatenmark, Salz und Paprikapulver) füllen.