



Knoblauchbrot

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Rösten: ca. 5 Min.

Ergibt 4 Stück

1 Pariserbrot (ca. 300 g)

100 g Butter, weich

4 Knoblauchzehen,
gerieben

**2 Esslöffel glattblättrige
Petersilie**, fein geschnitten

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Curry

**¼ Teelöffel Cayenne-
pfeffer**

1 Teelöffel Salz

1. Brot halbieren, beide Stücke
quer halbieren.

2. Butter und alle restlichen
Zutaten mischen, auf die Brot-
scheiben streichen, auf ein
mit Backpapier belegtes Blech
legen.

Rösten: ca. 5 Min. auf der obersten
Rille (nur Oberhitze oder Grill)
des auf 240 Grad vorgeheizten
Ofens.

Pro Person: 21 g Fett, 7 g Eiweiss,
40 g Kohlenhydrate, 1595 kJ (381 kcal)