



KNOBLAUCHBAGUETTE VOM GRILL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 Baguette(s) à 250 g

FÜR DIE KNOBLAUCHBUTTER

1 EL QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Butter, weich

3 Knoblauchzehe(n), zerstoßen

3 EL Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Baguette der Länge nach halbieren.
2. Für die Knoblauchbutter: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter dazugeben und mit dem Handmixer schaumig rühren.
4. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
5. Die Knoblauchbutter auf die Baguettehälften streichen. Baguette auf ein Blatt Alufolie geben, auf den Grill legen und ca. 7 Minuten grillen.