

# Kräuter- baguette

vom Grill



## ZUTATEN:

2 Baguettes oder Ciabattas  
 ½ Bund Basilikum  
 ½ Bund Petersilie  
 2 Knoblauchzehen  
 1 unbehandelte Zitrone  
 125 g zimmerwarme Butter

## ZUBEREITUNG:

1. 2 Baguettes oder Ciabattas daumenbreit zu  $\frac{3}{4}$  in Scheiben einschneiden.
2. ½ Bund Basilikum, ½ Bund Petersilie und 2 Knoblauchzehen fein hacken.
3. Eine unbehandelte Zitrone waschen und 1 EL der Schale abreiben.
4. 125 g zimmerwarme Butter cremig rühren, dann Kräuter, Zitronenabrieb und Knoblauch einrühren und in den Einschnitten sowie mittig auf dem Baguette/Ciabatta verstreichen.
5. Für 3–5 Minuten am Rand des Grillrostes platzieren und grillen.