

Bärlauch-Baguette

🕒 20 min

👤 8 Mini-Portionen

Fingerfood

Zutaten

- 1 Baguette nach Wahl
- 100 g Butter
- 20 g Bärlauch
- 1 Handvoll Streukäse
- Salz&Pfeffer



Zubereitung

1. Das Baguette der Länge nach aufschneiden.
2. Bärlauch fein hacken und in einer Schüssel Butter und Bärlauch vermengen und würzen.
3. Baguette mit Bärlauch-Butter bestreichen und Streukäse darüber geben.
4. Bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 10 Minuten in den Ofen, sodass der Boden knusprig und der Käse leicht gebräunt ist.
5. Rausnehmen, in Streifen schneiden und mit einem frischen Kraut der Wahl verzieren.

Jetzt seid ihr bereit für jede Grillparty – viel Spaß und Guten Appetit!



- Die Menge des Bärlauchs kann variieren – je nachdem wie stark der Geschmack sein soll.
- Man kann auch andere Kräuter verwenden oder auch anderes Brot, wie zum Beispiel selbstgemachtes Focaccia