



Knoblauchbrot

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Rösten: ca. 5 Min.
Ergibt 4 Stück

1 Pariserbrot (ca. 300g)

100g 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 Brotscheiben 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: 21g Fett, 7g Eiweiss,
40g Kohlenhydrate, 1595 kJ (381 kcal)