

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Kräuterbutterbrot

Zutaten:

1 langes Weißbrot (Flûte)
250g Butter
4 Knoblauchzehen ganz fein hacken (Wichtig!)
GeWi Kräuterbuttergewürz (Art-Nr: 373)
Alternativ: Knoblauchbuttergewürz (Art-Nr: 384)
Alternativ: GeWi Feinschmecker Buttergewürz (Art-Nr: 378)

Zubereitung:

- Die Butter weich werden lassen, mit GeWi Kräuterbutter-Gewürz, Salz und dem fein gehackten Knoblauch vermischen und abschmecken.
- Das Weißbrot alle 2 cm einschneiden, damit man es zum Bestreichen aufklappen kann – Nicht durchschneiden ! Die Brotscheiben mit der Kräuterbutter bestreichen, fest zusammendrücken und in Alufolie einpacken.
- Auf den Grill legen und ca. 15 Minuten mitgrillen.
- Achtung: Das Brot öfter umdrehen – die Folie darf nicht anbrennen, sonst ist auch das Brot angebrannt.

Der Rest der Kräuterbutter kann eingefroren werden.

Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team
www.gewuerzbasar.de