

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 ohne Glutamat: Knoblauchbuttergewürz (Art-Nr: 384)

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.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:
Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de**