

Knoblauchbrot

zum Apéro

Ofen auf 200°C vorheizen

125 g	Butter, weich
3	Knoblauchzehen gepresst
etwas	Zitronensaft
	Ital. Kräuter
	Paprika
60 gr.	Sbrinz

2	Baguette

1. Baguette längs aufschneiden
2. Alle Zutaten mischen
3. Die Masse auf die 4 Hälften verteilen und dann das Brot bestreichen
4. Blech mit Backpapier belegen und das Brot bei 200°C ca. 15 Min backen
5. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und anschliessend kleinere Stücke schneiden