

# Knoblauch-Röstbrot

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 12 Scheiben Ciabatta
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl (zum Beträufeln)
- 2 EL Kräuter (gehackt, z.B. Petersilie)

## **Zubereitung:**

Olivenöl in eine große Schale füllen, die Knoblauchzehe hineinpressen, verrühren und etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Danach die Ciabattascheiben großzügig mit dem Knoblauch-Olivenöl bepinseln.

Eine Pfanne erhitzen, Ciabattascheiben portionsweise hineinlegen und von beiden Seiten rösten, bis sie eine schön goldene Farbe angenommen haben.

Das Knoblauch-Röstbrot im Anschluss herausnehmen, auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und mit den Kräutern bestreut noch warm servieren.

## **Tipp:**

Statt Ciabatta kann man auch sehr gut Baguettebrot verwenden.

***Nährwertangaben: 370 kcal p.P, 49 g KH p.P.***