

Knoblauch-Croûtons

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

5 Knollen junger Knoblauch
40 g Butter
2 Zweige Rosmarin
100 ml Gemüsefonds
1EL gehackte glatte Petersilie
8 Scheiben Baguette
4 EL Olivenöl
 Salz



Zubereitung:

Knoblauchknollen quer halbieren. Butter in Flöckchen und Rosmarinzweige auf dem Boden einer Gratinform verteilen, die Knoblauchknollen darauf setzen und den Gemüsefond dazugiessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° (Gas 3/Umluft 180 °) auf der untersten Schiene 30 Minuten backen.

Knollen aus der Form nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die Zehen aus der Knolle lösen und einzeln durch die Knoblauchpresse oder portionenweise durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Petersilie mischen und salzen. Baguettescheiben in der Pfanne in Olivenöl goldbraun braten, mit der Knoblauchcrème bestreichen und heiss servieren.