



Bruschetta mit Knoblauch

Zutaten für 4 Portionen:

5 Knollen Knoblauch, 40 g Butter, 2 Zweige Rosmarin, 100 ml Gemüsefond,
1 EL Petersilie, fein gehackt, 8 Scheiben Baguette, Salz und Pfeffer, Olivenöl

Die Knollen quer halbieren, Butter in Flöckchen und Rosmarin auf dem Boden einer kleinen Auflaufform verteilen. Die Knoblauchknollen mit der Schnittfläche nach unten darauf setzen und den Fond dazugießen. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 30 Minuten backen.

Die Knollen aus der Form nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Zehen aus der Knolle lösen und portionsweise durch eine Kartoffel- oder Knoblauchpresse geben. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Die Baguettescheiben in etwas Olivenöl goldbraun braten, dann mit der Knoblauchpaste bestreichen und heiß servieren