



Geröstete Knoblauchbutter



2 Portionen



60 Min.

Zutaten

- 1 Pkt. Butter
- 1 Knoblauchknolle
- Pfeffer/ Salz
- 2 El Schnittlauchröllchen
- 1 El Ahornsirup
- 75 g grobes Meersalz

Zubereitung

1. Die Knoblauchknolle an der Oberseite so aufschneiden, dass die einzelnen Zehen freiliegen. Dann gebt Ihr das grobe Meersalz auf das Backpapier und setzt die Knoblauchknollen darauf. Jetzt verteilt Ihr den Ahornsirup auf den offen liegenden Knoblauchzehen und gebt ein Butterflöckchen darauf.
2. Das Backpapier verschließt Ihr mit dem Küchengarn und und gart den Knoblauch für ca. 60 Minuten bei 180 Grad indirekter Hitze auf dem Grill, oder Ober- und Unterhitze im Backofen.
3. Den Knoblauch lasst Ihr jetzt etwas abkühlen und entfernt dann die einzelnen Zehen aus der Knolle.
Als nächstes vermischt Ihr den Knoblauch, den Schnittlauch mit der Butter und würzt sie mit Pfeffer und Salz.

Guten
Appetit!