Nah&Frach

www.wojnar.at Professional

Baguette mit Wojnar's Liptauer mild, Salbei und Knoblauch

Vorspeise Fingerfood Fußball Party

Gartenparty

Studentenrezepte Vegetarisch

ZUBEREITUNG \nearrow



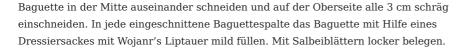
SCHWIERIGKEIT: • O O O











Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchscheiben auf dem Baguette verteilen. Backrohr auf 150 °C (Ober und Unterhitze) vorheizen. Die zwei Baguette Hälften auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen.



ZUTATEN 🖹

1 Baguette

1 Pkg. Wojnar's Liptauer

Einige Salbeiblätter

3 Knoblauchzehen