



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Knoblauch Brie Baguette

Knoblauch Brie Baguette

1 Baguette

100 g weiche Butter

0.5 Teelöffel Maitre Marcel Knoblauch in Sonnenblumenöl

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Prise(n) Salz

100 g Brie, in dünne Scheiben geschnitten

Frische Kräuter wie Petersilie und Thymian

Knoblauch Brie Baguette

1.

Baguette schräg in Abständen von 2-3 cm einschneiden, ohne es komplett durchzuschneiden, damit es unten noch zusammenhält. Falls das ganze Baguette nicht in den Airfryer passt, in zwei Hälften schneiden.

Die weiche Butter mit dem Knoblauch, Honig, Salz und Zitronensaft vermischen. Etwas gehackte Petersilie und Thymian können ebenfalls hinzugefügt werden, je nach

Geschmack.

Die süße Knoblauchbutter in die Einschnitte des Baguettes streichen und die Brie Scheiben ebenfalls in die Einschnitte stecken.

Gefülltes Baguette (oder die Hälften) vorsichtig in den Korb des Airfryers legen. Airfryer auf 160°C einstellen. Das Baguette für ca. 10 min. backen, bis der Brie geschmolzen und das Baguette knusprig ist. Das Baguette aus dem Airfryer nehmen und sofort als Snack oder als leckere Beilage servieren.