



Veganes Kräuterbaguette

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	10 g
Rosmarin, frisch	10 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Petersilie, frisch	20 g
Knoblauchzehen	1 St.
Margarine, vegan	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kräuter waschen, trocken schütteln, ggf. Blätter bzw. Nadeln von den Stielen zupfen oder streifen. Kräuter fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Kräuter und Knoblauch mit Margarine vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Baguette jeweils leicht schräg im Abstand von ca. 2 cm ein-, aber nicht durchschneiden und alle Einschnitte mit etwas Kräutermargarine einstreichen. Baguette auf einem Rost im Ofen ca. 8–10 Min. goldgelb backen.
3. Kräuterbaguette leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt der [Grillgemüse-Salat](#). Wenn es mal etwas schneller gehen soll, kannst du statt frischer Kräuter auch Kräuter der Provence oder andere getrocknete Kräuter verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	398 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g