



Schwierigkeit leicht



4 Personen



Vorbereitung 8 min.  
Backzeit 20 min.

## Zutaten

---

### Für den Teig:

- 1 Dose Sonntagsbrötchen (Kühlregal erhältlich)
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- etwas Salz

## Tipp

---

Es kann auch Mozzarella statt Parmesan verwendet werden.

# ROSMARINBRÖTCHEN

Sehr schnell und einfach in der Zubereitung.  
Lecker zu einem Gläschen Wein oder einem Bier.

## Zubereitung

---

- Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Sonntagsbrötchen mit dem Tomatenmesser quer durchschneiden und in der runden Ofenhexe verteilen.
- Den ungeschälten Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen und zusammen mit dem Olivenöl in die Glasschüssel "Kleine Elfe" geben. Mit dem Silikonpinsel das Knoblauchöl zum Bestreichen der Brötchen nehmen.
- Etwas Salz darüber verteilen.
- Die Rosmarinzweige in ca. 1 cm große Stücke schneiden und zwischen die Brötchen legen.
- Mit dem verstellbaren Zester den Parmesan über die Brötchen reiben.
- In ca. 20 Minuten auf der untersten Schiene im Backofen auf einem Gitterrost goldbraun backen.